

cocò

· BISTROT ·

COCOBISTROT.IT



BENVENUTI AL COCÒ BISTROT

Molte sono le teorie sull'origine di questo nome, nato nella Parigi del 1800 ma le più intriganti sono due: la prima è quella che lo fa risalire all'occupazione russa di Parigi agli inizi dell'800, quando i soldati occupanti si rifugiavano nei piccoli locali e consumavano alcolici, ripetendo ai proprietari il termine "bystro" (veloce) sollecitandoli a fare in fretta per non essere scoperti dai loro superiori; la seconda lega il termine Bistrot a "Bistroquet", il nome che un tempo veniva dato ai vignaioli o agli aiutanti dei commercianti di vino. Qualunque sia l'etimologia giusta, oggi viene usato al posto di ristorante, osteria o bar, per indicare un piccolo paradiso per gli amanti del buon cibo.

Ecco perché al COCÒ offriamo un locale accogliente, con una atmosfera informale, dove poter assaporare piatti particolari oppure dove potersi accomodare semplicemente per bere un drink o un bicchiere di vino.



RENATO GUTTUSO "CAFFÈ GRECO" 1976

A P E R I T I V O

CICCHETTI.....10 €

*1/14

Noi li chiamiamo “cicchetti” (da ciccus, termine latino che significa “piccola quantità”) perché sono **7 deliziosi stuzzichini** con cui spezzare il digiuno in attesa del cibo oppure per degustare un buon vino senza essere a stomaco vuoto. Insomma un finger food senza rinunciare alla qualità e al gusto: i cicchetti sono, infatti, a base di pesce, carne o salumi, possono essere caldi o freddi, molto spesso sono serviti su pani particolari.

L A S C A R P E T T A

RAGU DELLA NONNA.....8 €

*9-12

BOSCAIOLA.....10 €

*7-9-12

La "scarpetta" nel ragù è un gesto semplice che incarna l'essenza della convivialità a tavola. Fare la scarpetta significa prendere un pezzo di pane e utilizzarlo per raccogliere l'ultimo sugo rimasto nel piatto in un rito quasi sacro accompagnato da un bicchiere di buon vino rosso. È un “viaggio nel passato” che ricorda le radici contadine della cucina italiana, quando ogni risorsa doveva essere sfruttata al massimo, e il pane diventava lo strumento per non sprecare neanche una goccia di quel prezioso sugo.

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI.....12 €

*7

Coperto 2 € a persona

**Consulta la lista allergeni*

C E N A

BATTUTA DI MANZO13 €

*1-8-10

STRACOCÒTTO AL ROSSO PICENO CON POLENTA15 €

*9-12

PARALLELEPIPEDO DI MANZO E PATATE PAVÈ13 €

GALANTINA TIEPIDA13 €

*3-7-8-9-12

ACQUARIUS (MAZZANCOLLE, CALAMARI, COZZE, SEPPIA).....15 €

*1-2-14

TORTINO DI ALICI NOSTRANE.....10 €

CON PATATA VIOLA E SALSA MALEFICA

*7

FILETTO DI MERLUZZO FRITTO10 €

CON VERDURE PASTELLATE

*1

PARMIGIANA A MODO NOSTRO10 €

*9

MADRE TERRA12 €

*1

CREPELLA AGLI SPINACI12 €

RIPIENA AI DUE PROSCIUTTI CON CREMA DI SCORZANERA

*1-3-7-12

CHIPS COLORATE CON LE LORO SALSE7 €

*3-5-7-8

L A S C A R P E T T A

RAGU DELLA NONNA8 €

BOSCAIOLA.....10 €

Coperto 2 € a persona

**Consulta la lista allergeni*

IL DOLCE

TIRAMISU AL PIATTO7 €

*1-3-8

BANANA SPLIT8 €

*1-3-8

TORTA DI MELE6 €

CON SALSA ALLA CANNELLA

*1-3-7

PERE AL VINO ROSSO6 €

CON CRUMBLE DI BISCOTTI E CREMA INGLESE

*1-7-12

Coperto 2 € a persona

**Consulta la lista allergeni*

ANALCOLICI

Acqua	2,50 €
Succhi	3,00 €
Crodino	4,00 €
Sanbitter	3,00 €
Cedrata Tassoni	3,00 €
Chinotto Neri	4,00 €
Coca-Cola In Vetro	3,00 €
Estathé	3,00 €
Gassosa Neri	3,00 €
Lemonsoda	3,00 €
Cocktail San Pellegrino	4,00 €
Schweppes Tonica	4,00 €

BIRRE

Birra Corona 33 cl.....	4,00 €
Birra Artigianale Oxiana 33 cl	10,00 €
Birra Ichnusa Normale 33 cl	4,00 €
Birra Ichnusa Non Filtrata 33 cl	5,00 €
Birra Ichnusa Non Filtrata 50 cl	9,00 €
Birra Leffe Blonde 33 cl	6,00 €
Birra Leffe Rouge 75 cl	10,00 €
Birra Menabrea "Ambrata" 33 cl	5,00 €
Birra Menabrea "La Rossa" 33 cl	5,00 €

LIQUORI - GRAPPE - AMARI

Cardenal Mendoza	8,00 €
Amaro	4,00 €
Amaro of Bonollo	5,00 €
Amaro Jefferson	5,00 €
Grappa Nonino Amaro 35°	5,00 €
Grappa di Moscato Sibona	5,00 €
Grappa Graduada Di Barbera	6,00 €
Agricanto	4,00 €
Rhum Diplomatico Riserva Exclusive.....	5,00 €
Rhum Matusalem 15 Years	6,00 €
Molinari	4,00 €
Jack Daniel's	8,00 €
Bailey's Crema Whisky	5,00 €
Lagavulin 16	8,00 €
Talisker 10	5,00 €
Akashi Meisei Whisky	8,00 €

CHAMPAGNE

Blanquette de Limoux	25,00 €
Brut Rosé Diamond Suit	100,00 €
Cuvée Special Vergnes Brut	60,00 €
D. Massin Brut	60,00 €
Gaston Burtin	60,00 €
Taittinger Brut Reserve	100,00 €

BOLLICINE

Bellavista Gran Cuvée Rosé	60,00 €
Bortolomiol	20,00 €
Bosco di Gica Adami Prosecco di Valdobbiadene	25,00 €
Ca' Del Bosco Brut Millesimato	60,00 €
Ca' Del Bosco Cuvée Prestige	35,00 €
Ca' del Bosco Franciacorta Extra Brut Prestige	50,00 €
Contarini Blanc de Blanc Millesimato	15,00 €
Contarini Millesimato	18,00 €
Franciacorta Brut Caruna	30,00 €
Franciacorta Millesimato Brut Ferghettina	35,00 €
Franciacorta Rosé Camossi / Saten	38,00 €
Franciacorta Rosé Demi-sec / Brut La Montina	25,00 €
Kettmeir "Athesis" Metodo Classico Brut Alto Adige DOC	35,00 €
Kettmeir "Athesis" Rosé Alto Adige DOC	40,00 €
Kius Pas Dose Marco Carpineti	35,00 €
Kius Brut Marco Carpineti	25,00 €
Lugana Ca' Dei Frati	20,00 €
Lugana Zenato	28,00 €
Spumante Bellone Metodo Classico	22,00 €
Calice di Prosecco	4,00 €

COCKTAILS

Americano	8,00 €
Daiquiri	7,00 €
Gin Tonic Malfy	8,00 €
Gin Tonic Hendrik's	7,00 €
Gin Tonic Tanqueray	7,00 €
Martini	7,00 €
Mojito	8,00 €
Moscow Mule	8,00 €
Negroni	7,00 €
Negroni Sbagliato	7,00 €
Spritz	7,00 €

VINI BIANCHI

Alice Verdeca Salento Bianco	18,00 €
Biancolella d'Ischia Tommasone	22,00 €
Capolemole Bianco Marco Carpineti	16,00 €
Castore Cincinnato Bellone	18,00 €
Ciù Ciù Le Merlettaie Pecorino Offida	18,00 €
Ciù Ciù Passerina	16,00 €
Costa d'Amalfi Tramonti Tenuta San Francesco.....	25,00 €
Falanghina Taburno S. Paolo Benevento.....	18,00 €
Fiano di Avellino S. Paolo.....	18,00 €
Fiano di Avellino Fonzone.....	22,00 €
Greco di Tufo Bambinuto.....	22,00 €
Greco di Tufo S. Paolo.....	18,00 €
Gewurztraminer Joseph Hofstatter.....	24,00 €
Malvasia Korsic	20,00 €
Marisa Cuomo Furore Bianco	35,00 €
Masciarelli Marina Cvetic Trebbiano	42,00 €
Moscato D'Asti DOCG E. Serafino	20,00 €
Moscato D'Asti DOCG Vignaioli di S.Stefano Biologico	25,00 €
Moscato D'Asti Dolce Val D'Oca	15,00 €
Moscato Giallo Saint Michael Eppan	18,00 €
NOE Orvieto D'Amico	15,00 €
Oppidum Moscato di Terracina secco	18,00 €
Pinot Bianco Tramin	28,00 €
Pinot Grigio Livio Felluga	35,00 €
Ribolla Gialla Marco Felluga	21,00 €
Roero Arneis Tistin M. Abbona	20,00 €
Saint Michael Eppan	23,00 €
Sofi Muller Thurgau Vigneti delle Dolomiti	18,00 €
Sylvaner	20,00 €
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Bucci	25,00 €
Vermentino di Gallura Kintary Sa Raja	20,00 €
Viognier Vetunna	15,00 €
Calice di Vino Bianco	4,00 €

VINI ROSSI

Aglianico Campi Taurasini Mattodà Fonzone	30,00 €
Aglianico del Vulture Teodosio Basilisco	20,00 €
Aglianico S. Paolo	18,00 €
Amarone selezione castagne Tenuta S. Antonio	50,00 €
Amarone della Valpolicella Allegrini	105,00 €
Barbera d'Alba M. Abbona Casret	20,00 €
Barbaresco Castello di Neive	50,00 €
Barolo M. Abbona	45,00 €
Brunello di Montalcino Biondi Santi	320,00 €
Brunello di Montalcino Col d'Orcia	36,00 €
Cabernet Cà Bolani	18,00 €
Cannonau di Sardegna Inkibi Sa Raja	20,00 €
Capolemole Rosso Marco Carpineti	18,00 €
Castiglione Violone	28,00 €
Chianti Classico Borgo Salcetino	20,00 €
Colonnara Rosso Conero/Colonnara Lacrima di Morro	20,00 €
Donnata' Camporeale Nero D'Avola	18,00 €
Falerno del Massico DOC Campierti	20,00 €
Gragnano Federicane Penisola Sorrentina	16,00 €
Il Bruciato Antinori	32,00 €
Incanto Marramiero Montepulciano di Abruzzo	22,00 €
Inferi Marramiero Montepulciano d'Abruzzo Riserva	28,00 €
Lagrein Cantina Terlan	18,00 €
Lambrusco Amabile CECI	21,00 €
Primitivo di Manduria Lirica	21,00 €
Marisa Cuomo Furore Rosso	32,00 €
Merlot Vetunna	15,00 €
Monsupello Vaiolet	20,00 €
Montefalco Rosso Ziqqurat Lunelli	21,00 €
Montepulciano appassimento Giannicola Di Carlo	18,00 €
Morellino di Scansano Podere 414	30,00 €
Morellino di Scansano Roggiano Riserva	28,00 €
Nobile di Montepulciano Folonari Torcalvano	20,00 €
Pinot Nero Blauburgunder	23,00 €
Primitivo Torcicoda Tormaresca	30,00 €
Polluce Nero Buono Cincinnato	16,00 €
Recioto della Valpolicella Zenato	36,00 €
Refosco dal Peduncolo Rosso Marco Felluga	22,00 €
Ripasso Valpolicella DOC Zenato	28,00 €
Ripasso Valpolicella Superiore Zenato	20,00 €
Rosso di Montepulciano Torcalvano	22,00 €
Rosso Piceno "S. Barbara"	15,00 €
Rosso di Montalcino La Fuga Folonari	30,00 €
Sagrantino di Montefalco Carapace	38,00 €
Sangue di Giuda Dagradi	18,00 €
Sfursat Rainoldi	36,00 €
Solideo Umbria Rosso IGT	28,00 €
Stupore Bolgheri Campo al Mare Folonari	30,00 €
Susumaniello Masca del Tacco	20,00 €
Syrah Sicilia Principi di Butera	20,00 €
Taurasi Riserva DOCG Feudi San Gregorio	36,00 €
Testarossa Montepulciano d'Abruzzo Riserva	30,00 €
Tufaliccio Marco Carpineti	16,00 €
Valpolicella Classico Superiore Ripasso Antolini	28,00 €
Vermentino di Gallura DOCG S'Èleme	21,00 €
Villa Tirrena D'Amico	21,00 €
Vitiano Umbria Falesco	18,00 €
Tintilia	23,00 €
Calice di Vino Rosso	4,00 €
Zinzula Rosato Salento IGT.....	20,00 €

ALLERGENI

Elenco dei 14 allergeni alimentari in base all'Allegato II del Reg. (UE) N. 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte;
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

La qualità del nostro lavoro si esprime con la scelta di materie prime d'eccellenza.

Monitoriamo ai fini della sicurezza alimentare tutti gli alimenti, materiali a contatto con gli alimenti, l'igiene, gli impianti e il personale.

Le preparazioni di alcuni nostri piatti prevede l'utilizzo di additivi alimentari naturali. "Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti" sono: alluminio, acciaio, vetro e infine le plastiche autorizzate nella produzione alimentare di cui all'allegato I del Regolamento (UE) n° 10/2011.

I prodotti della pesca sono "freschi" ma è possibile che siano congelati perché esauriti o per "fermo della pesca".

Il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in ragione con le disponibilità di mercato giornalieri.

Confidiamo nella Sua discrezione nel parlare ed utilizzare i cellulari e ricordiamo che non è permesso fumare al tavolo.