

COCUN

cellar
restaurant

Sandwich di parmigiana *A G € 8,00
Aubergine casserole sandwich

Ceviche di sogliola, arancia e finocchietto *D € 12,00
Sole ceviche, orange and wild fennel

Ragout di fegatini di pollo, crostini e rosmarino
(min. per 2) *A G I € 8,00
Chicken liver ragout, croutons and rosemary (min. 2 people)

Battuta di Fassona *L € 13,00
Fassona beef tartare

Mescita in continuo movimento...
wines by glass change everyday

COCUN

cellar
restaurant

Come piace a noi (6 passi)	€ 84,00
<i>As we like it (6 steps)</i>	
Abbinamento – <i>Pairing</i>	€ 42,00

Starters

Lingua, cavolo nero, bagna cauda <i>Tongue, black cabbage, bagna cauda</i>	*DGI	€ 18,00
Uovo alla Benedict al cucchiaino <i>Egg Benedict</i>	*ACG	€ 17,00
Polpo, Kartoffelsalat, rape rosse in giardiniera, levistico <i>Octopus, Kartoffelsalat, pickled beetroots, mountain celery</i>	*ILP	€ 24,00
Selezione di salumi <i>Cold cuts selection</i>	*AN	€ 18,00 p.p.

Pasta

Tagliolini, carciofi, pecorino <i>Tagliolini, artichokes, pecorino cheese</i>	*ACG	€ 17,00
Candele, genovese di tonno “Blue Fin”, la sua tartare <i>Candele Pasta, “Blue Fin” tuna sauce and tartare</i>	*ADI	€ 17,00
Tortelli al brasato di cervo, brodo di speck e fieno <i>Tortelli stuffed with braised venison, smoked ham and hay broth</i>	*ACFI	€ 17,00

Main Courses

Pesce (secondo disponibilità) al vapore in foglie di verza, fumetto ridotto profumato allo zenzero e limone <i>Steamed fish (according to availability) in Savoy cabbage leaves, ginger and lemon scented fish stock</i>	*ADFI	€ 32,00
Pollo alla cacciatora con verdure di stagione (per 2) <i>Chicken hunter's style served with seasonal vegetables (for 2)</i>		€ 29,00 p.p
Stracotto di stinco, crauti, salsa alla birra <i>Shank stew, sauerkraut, beer sauce</i>	*IL	€ 28,00

N I D A

cheese room

*G

Il nostro assaggio (3 pezzi) <i>Three cheese pieces to taste</i>	€ 7,00
Teneri ma tosti (6 pezzi) <i>Soft but strong cheeses (6 pieces)</i>	€ 14,00
Le tre stagionature del Parmigiano (3 pezzi) <i>Three different aging Parmesan cheese (3 pieces)</i>	€ 11,00
Gli stagionati delle Alpi (6 pezzi) <i>Matured cheese from the Alps (6 pieces)</i>	€ 16,00
La Muffa nobile (4 pezzi) <i>Muffa nobile (4 pieces)</i>	€ 10,00
La gran selezione (10 pezzi misti) <i>10 cheese pieces</i>	€ 24,00

nod/a

chocolate room

*A C G H

A sorpresa! Surprise!	€ 1,50 pz.
--------------------------	------------

Dessert

*A C G H

Mousse al bergamotto e mandarino glassata allo yuzu, crumble al pepe rosa <i>Bergamot & tangerine mousse glazed with yuzu, pink pepper crumble</i>	€ 14,00
Bomba ghiacciata al fior di latte, caramello salato e spugna alla liquirizia <i>Frozen milk sphere, salty caramel and licorice</i>	€ 12,00

Presenza di allergeni. Vedere tabella.

Allergen information by dish is contained in our allergen menu.