

COCUN

**cellar
restaurant**

Lasciati guidare ...

*Let us guide you ...
Lassen Sie sich verwöhnen...*

Come piace a noi ...

*As we like it ...
Lassen Sie sich überraschen...*

8 portate per conoscere la cantina a 360 gradi
8 courses to discover the wine cellar at 360 degrees
8 Gänge zur Entdeckung unseres Weinkellers

Salumi, cucina, formaggi e cioccolato
Cold cuts, cuisine, cheese and chocolate
Wurstwaren, Cuisine, Käse und Schokolade

98,00 euro a persona / *per person/ pro Person*

Abbinamento al calice 7 bicchieri / *Wine pairing 7 glasses* 68,00 euro
Weinbegleitung 7 Gläser

La scorciatoia ...

*The shortcut ...
Die Abkürzung...*

Il nostro menù a 5 portate a scelta dello chef
A 5 courses tasting menu picked by the chef
5-gängiges Menü nach Wahl des Küchenchefs

76,00 euro a persona / *per person / Pro Person*

Abbinamento al calice 5 bicchieri / *Wine pairing 5 glasses* 52,00 euro
Weinbegleitung 5 Gläser

Per cominciare

Selezione di salumi e giardiniera <i>Selection of cold cuts and pickles</i> <i>Selektion an Wurstwaren und Essiggemüse</i>		26,00 pp
Toast di battuta di Fassona, cetriolo sott'aceto, uovo di quaglia, scalogno croccante, senape e salsa ranch <i>Fassona beef tartare toast, pickles, quail egg, crunchy shalot, mustard and ranch sauce</i> <i>Fassona Rindertartare Sandwich, Sauergurke, knuspriges Wachtelei, Senf und Ranchsauce</i>	G/A/C/L	30,00
Crudo di capasanta, carne salada di cervo, cardi, acqua di mandarino e spuma al Whisky torbato <i>Raw scallop, deer carne salada, cardoons, tangerine water, peaty whisky foam</i> <i>Rohe Jakobsmuschel, Hirsch Carne Salada, Karden, Mandarinenwasser, Islay Whisky Schaum</i>	D/P	32,00
Crema soffice di bagna cauda, latte di cocco, puntarelle, salicornia, scalogno e rösti di ostrica <i>Bagna cauda soft cream, coconut milk, puntarelle, salicornia, shalots and oyster rösti</i> <i>Bagna Cauda Creme, Kokosnussmilch, Puntarelle, Meeresspargel, Schalotten und Austern Rösti</i>	P/G/N	28,00
Strudel di rape rosse e formaggio grigio, salsa satay alle castagne e chips di barbabietola <i>Strudel with beetroots and grey cheese, chestnut satay sauce, beetroot chips</i> <i>Strudel mit roter Beete und Graukäse, Kastanien Satay Sauce, Rübenchips</i>	A/E/F/H	26,00

Primi

Velo di pasta fresca colorato, coscia d' anatra confit, crema al gorgonzola e mascarpone, mela verde e salsa al Marsala <i>Coloured fresh pasta veil, leg of duck confit, gorgonzola and mascarpone cream, green apple, Marsala sauce</i> <i>Farbiger Pastateig, Entenkeule Confit, Gorgonzola und Mascarpone Creme, grüner Apfel und Marsala Sauce</i>	A/C/G/N	32,00
Risotto al ragù di molluschi, crema di fagioli Borlotti, patata dolce essiccata, aioli e capperi di Salina <i>Shellfish ragout risotto, Borlotti beans cream, dry sweet potato, aioli and capers from Salina</i> <i>Risotto mit Tintenfisch und Miesmuscheln mit Yuzu, Bohnencreme, getrocknete Kartoffeln, Aioli, Kapern aus Salina</i>	B/P/G/I/N/F	28,00
Gyoza verdure invernali, Pleurotus, rape bianche cotte sotto sale, olive taggiasche e salsa teriyaki <i>Seasonal veggies Gyozas, Pleurotus mushrooms, white beets, olives from Taggia and teriyaki sauce</i> <i>Gedünstete Gyozas mit Wintergemüse, Pleurotus, Weisse Rüben, Taggiasca Oliven und Teriyaki</i>	F	32,00
Zuppa di cipolle, crostino di baccalá mantecato, harissa e pepe giamaicano <i>Onion soup, whipped codfish crouton, harissa, Jamaican pepper</i> <i>Zwiebelsuppe, Stockfischpüree Crouton, Harissa und Jamaikanischer Pfeffer</i>	A/D/G/N	26,00

Secondi

Lingotto di agnello glassato con il suo jus, topinambur, cime di rapa e cioccolato fondente I/N 36,00
Glazed lamb with its jus, Jerusalem artichoke, turnip tops, dark chocolate
Glasiertes Lamm mit Jus, Topinambur, Rübensprossen und Bitterschokolade

Calamaro e gamberone alla brace, salsiccia di maiale, crauti, patate parisiennes, salsa di crostacei, con un consommé di alghe e speck B/D/G/F/P 38,00
Grilled squid and king prawn, pork sausage, sauerkraut, potatoes á la parisienne, shellfish sauce, served with seaweed and speck consommé
Gegrillte Tintenfisch und Riesengarnele, Schweinswurst, Sauerkraut, Kartoffeln á la parisienne, Krustentieresauce, mit Algen und Speck Consommé

Petto d'anatra glassata con senape, miele e lemongrass, cardoncelli e verza alla griglia L/I/F 36,00
Duck breast glazed with mustard, honey and lemongrass, Cardoncelli mushrooms and grilled savoy cabbage
Entenbrust mit Senf, Honig und Lemongrass glasiert, Kräuterseitlinge und gegrillter Wirsing

Tacos di orata alla salsa barbecue di mare, chutney di albicocche, verdure croccanti e lime D/P 38,00
Gilthead bream tacos with barbecue fish sauce, apricot chutney, crispy vegetables, lime
Goldbrasse Tacos mit Meeres BBQ Sauce, Aprikosen Chutney, knuspriges Gemüse und Limetten

“Sottobosco”
Zucca candita, foglie essiccate e creme di carote violette, sedano rapa e pastinaca G 32,00
Candied pumpkin, dried leaves and creams of purple carrots, celeriac, parsnip
Kandierter Kürbis, getrocknete Blätter und Creme auf lila Karotten, Knollensellerie und Pastinake

N I D A

cheese
room

Teneri ma tosti (6 pezzi) <i>Soft but strong (6 pieces)/ Weich aber Kräftig (6 St.)</i>	G 24,00
Uno di ognuno (6 pezzi) <i>One of each (6 pieces)/ Eins von jedem (6 St.)</i>	G 24,00
La Muffa nobile (4 pezzi) <i>Blue cheese (4 pieces)/ Blauschimmel (4 St.)</i>	G 22,00
La gran selezione (10 pezzi misti) <i>Selection of 10 cheese / Selektion von 10 Käsesorten</i>	G 38,00
Gli Stagionati (6 pezzi) <i>Matured cheese (6 pieces)/ Gereifter Käse (6 St.)</i>	G 24,00

Dessert

- Cannolo aperto, gelato di ricotta di pecora, salsa al caffè,
arancia candita e capperi soffiati A 16,00
*Broken cannolo, sheep milk ricotta ice cream, coffee sauce,
candied orange and puffed capers*
Cannolo mit Schafsricotta-Eis, Kaffeesauce, kandierte Orangen und Kapern
- Donut al burro di arachidi, marmellata di mirtilli rossi e
gelato allo yogurt di montagna H/G/C/A 16,00
Donut with peanut butter, cranberry jam and yogurt ice cream
Erdnussbutter-Donut mit Preiselbeermarmelade und Jogurth
- Sundae di cioccolato, gelato alla fava di Tonka, brownie speziato,
meringa al cacao, terra di cioccolato, olivello spinoso e rosmarino G 16,00
*Chocolate Sundae, tonka bean ice cream, spiced brownie, chocolate crumble,
sea buckthorn and rosemary*
*Schoko-Sundae, Tonkabohnen-Eis, gewürztes Brownie, Kakao-Baiser,
Schokoerde, Sanddorn und Rosmarin*

nod/a

chocolate
room