

# 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 26,00 pp  
*Selection of cold cuts and pickles*  
*Selektion an Wurstwaren und Essiggemüse*

Toast di battuta di Fassona, uovo di quaglia, scalogno fritto, cavolfiore selvatico e cavolo marinato, senape e salsa ranch G/A/C/L 30,00  
*Fassona beef tartare toast, quail egg, fried shallot, wild cauliflower and marinate cabbage mustard and ranch sauce*  
*Fassona Rindertartar Sandwich, Wachtelei und gebratene Schalotten, Blumenkohl Senf und Ranch Sauce*

Crudo di capasanta, carne salada di cervo, sedano, acqua di mandarino e spuma al Whisky torbato D/P 32,00  
*Raw scallop, deer carne salada, celery, Tangerine water, peaty whisky foam*  
*Rohe Jakobsmuschel, Hirsch Carne Salada, Sellerie, Mandarinenwasser, Islay Whisky Schaum*

Crema soffice di bagna cauda, latte di cocco, asparagi verdi, salicornia, scalogno e rösti di ostrica P/G/N 28,00  
*Bagna cauda soft cream, coconut milk, green asparagus, salicornia, shallots and oyster rösti*  
*Bagna Cauda Creme, Kokosnussmilch, Spargeln, Meeresspargel, Schalotten und Austern Rösti*

Strudel di rape rosse e formaggio grigio, salsa satay alle castagne e chips di barbabietola A/E/F/H 26,00  
*Strudel with beetroots and grey cheese, chestnut satay sauce, beetroot chips*  
*Strudel mit roter Beete und Graukäse, Kastanien Satay Sauce, Rübenchips*

## Primi

Raviolone ripieno di coscia d' anatra confit, crema al gorgonzola e mascarpone, mela verde e salsa al Marsala A/C/G/N 32,00  
*Raviolone filled with confit leg duck, gorgonzola and mascarpone cream, green apple, Marsala sauce*  
*Raviolone mit Entenkeule Confit, Gorgonzola und Mascarpone Creme, grüner Apfel und Marsala Sauce*

Risotto al ragù di molluschi, crema di fagioli Borlotti, patata dolce essiccata, aioli e capperi di Salina B/P/G/I/N/F 28,00  
*Shellfish ragout risotto, Borlotti beans cream, dry sweet potato, aioli and capers from Salina*  
*Risotto mit Tintenfisch und Miesmuscheln mit Yuzu, Bohnencreme, getrocknete Kartoffeln, Aioli, Kapern aus Salina*

Tagliolino di farina bruciata, crema di cavolo nero, verdure di stagione, Pleurotus, rape bianche cotte sotto sale, olive taggiasche, salsa Teriyaki A/F 32,00  
*Roasted flour tagliolini with black cabbage sauce, seasonal veggie, Pleurotus Mushrooms, white beets, olives from Taggia and Teriyaki sauce*  
*Geröstetem Mehl Tagliolino mit Wintergemüse, Schwarzkohl Creme, Pleurotus, Weiße Rüben, Oliven aus Taggia und Teriyaki Sauce*

Zuppa di cipolle, crostino di baccalá mantecato, harissa e pepe giamaicano A/D/G/N 26,00  
*Onion soup, whipped codfish crouton, harissa, Jamaican pepper*  
*Zwiebelsuppe, Stockfischpüree Crouton, Harissa und Jamaikanischer Pfeffer*

## Secondi

Lingotto di agnello glassato con il suo jus, topinambur, cime di rapa e cioccolato fondente <i>Glazed lamb with its jus, Jerusalem artichoke, turnip tops, dark chocolate</i> <i>Glasiertes Lamm mit Jus, Topinambur, Rübensprossen und Bitterschokolade</i>	I/N	36,00
Presa di maiale iberico, salsa mole e indivia fondente <i>Iberian pork "presa". MOLE sauce and braised endive</i> <i>Iberischer Spanferkel, MOLE soße und geröstete Endivie</i>	A/H/I/N	36,00
Petto d'anatra glassato con senape, miele e lemongrass, cardoncelli e verza alla griglia <i>Duck breast glazed with mustard, honey and lemongrass, Cardoncelli mushrooms and grilled savoy cabbage</i> <i>Entenbrust mit Senf, Honig und Lemongrass glasiert, Kräuterseitlinge und gegrillter Wirsing</i>	L/V/F	36,00
Tacos di orata alla salsa barbecue di mare, chutney di ananas, verdure croccanti e lime <i>Gilthead bream tacos with barbecue fish sauce, pineapple chutney, crispy vegetables, lime</i> <i>Goldbrasse Tacos mit Meeres BBQ Sauce, Aprikosen Chutney, knuspriges Gemüse und Limetten</i>	D/P	38,00
"Sottobosco" Zucca candita, foglie essiccate e crema di carote violette, sedano rapa e pastinaca <i>Candied pumpkin, dried leaves and creams of purple carrots, celeriac, parsnip</i> <i>Kandierter Kürbis, getrocknete Blätter und Creme auf lila Karotten, Knollensellerie und Pastinake</i>	G	32,00

**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

Presenza di allergeni. Vedere tabella. Allergen information by dish is contained in our allergen menu.