

COCOON
via Cavour 24
SANREMO
0184.610772



Since 2012



THE MENU

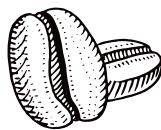
dalla colazione all'aperitivo

COCOON

loves you



CAFFETTERIA



CAFFÈ 1.	CIOCCOLATA CALDA 3.	CAPPUCCINO 1.5
CAFFÈ FREDDO 2.5	CIOCCOLATA+PANNA 4.	CAPPUCCINO DI SOIA 1.7
CAFFÈ DECAFFEINATO 1.2	LATTE CALDO 1.5	NUTELLINO 2.
ORZO/GINSENG 1.3/1.7	LATTE MACCHIATO 2.	NUTELLINO+PANNA 2.5
MAROCCHINO 1.5	CAFFÈ+PANNA 1.5	

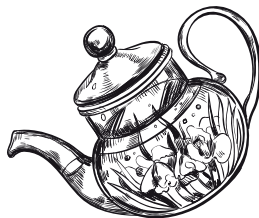
TE & TISANE 3.



BB DETOX
IL TÉ DELLA BELLEZZA. TÉ VERDE,
MATE E POMPELMO.
PERFETTO PER UNA PELLE RADIOSA

EUPHORIA
MÉLANGE DEL BUON UMORE CON MATE
TOSTATO, CIOCCOLATO E ARANCIA

BOOST
ENERGIZZANTE MÉLANGE DI TÉ VERDE,
MATE, CARDAMOMO E SPEZIE.
STIMOLA CORPO E MENTE



**ENGLISH
BREAKFAST**
MÉLANGE DI
TÉ CEYLAN E ASSAM



BE COOL
TISANA CALMAMTE E RILASSANTE, CON
ANICE, LIQUIRIZIA E MENTA



and more and more . . .
CHIEDI LA LISTA COMPLETA
DELLA SELEZIONE COCOON

APERITIVI

AMERICANO . . . 6.
BITTER CAMPARI, MARTINI ROSSO, SODA
NEGRONI . . . 6.
GIN, BITTER CAMPARI, MARTINI ROSSO
SPRITZ . . . 6.
APEROL, PROSECCO, SODA
DAIQUIRI . . . 6.
RHUM CHIARO, SUCCO LIMONE, ZUCCHERO
BLOODY MARY . . . 6
VODKA, SUCCO POMODORO CONDITO
HUGO SPRITZ . . . 6.
SCIROPPO SAMBUCO, PROSECCO, SODA, MENTA, MELA, LIME
MARTINI COCKTAIL . . . 6.
GIN, MARTINI DRY
AMERICANO AMARENA . . . 6.
BITTER FABBRI, VERMOUTH, SODA

MOSCOW MULE . . . 6.
LIME, VODKA, GINGER BEER, CETRIOLO, PEPE ROSA, ZENZERO
NEGRONI AMARENA . . 6.
BITTER FABBRI, VERMOUTH, GIN

PESTATI

GIN ZEN . . . 7.
GIN, GINGER BEER, ZENZERO, LIME, ZUCCHERO DI CANNA
MOJITO . . . 7.
RUM BIANCO, LIME, MENTA, ZUCCHERO DI CANNA, SODA
MOJITO PASSION . . . 7.
RUM BIANCO, LIME, MENTA, MARACUJÁ ZUCCHERO DI CANNA, SODA
CAIPIRINHA . . . 7.
CACHAÇA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA

LONG DRINKS da 7. a 15.

APERITIVO CON STUZZICHERIE

DALLE 18.15 ALLE 20.45, A PARTIRE DA 5.

BOWLS della SALUTE 5.

base: YOGURT GRECO

con aggiunta di:

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE •
FRUTTI DI BOSCO • SEMI DI KIA •
AGAVE • CEREALI



FRUTTA FRESCA

SPREMUTA D'AGRUMI 3.5
MACEDONIA DI FRUTTA 5.
ESTRATTI DI FRUTTA 4. / 5.

SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI 3.



ACE BIO • ARANCIO-MELA BIO
PERA WILLIAMS BIO • PESCA BIO
ANANAS • POMPELMO-MELA •
POMODORO BIO • MELA • MIRTILLO



VINI ROSSI, BIANCHI E BOLLICINE

• BICCHIERE • BOTTIGLIA
A PARTIRE DA 5. A PARTIRE DA 24.

CHIEDI LA LISTA DEI VINI
per scoprire le novità della cantina cocoon

GINMARE 10.
HENDRICK'S 10.
BOMBAY 7.
TANQUERAY 6.
ENGINE 12.
MONKEY 47 13.
AMUERTE 14.



BIRRE

MESSINA
PICCOLA 0.20 3.
MEDIA 0.40 5.
MESSINA SALATA 5.
ICHNUSA NON FILTRATA 5.
BALADIN 6.5
nazionale, rock'n'roll isaac, super bitter

SHARON'S BREAKFAST

BACON, BAKED BEANS*, UOVA, PANE,
FRITTELLA PATATE, SALSICCIA. 7.

+ AVOCADO 1,5.

+ SALMONE AFFUMICATO +2,5.

*BAKED BEANS: fagioli in salsa di pomodoro



BOWLS SALATE

BASE: QUINOA/RISO

• SALMONE AFFUMICATO, TRANCIO DI TONNO,
POMODORO, CIPOLLA, FETA, NOCI
SEMI DI KIA, SEMI DI GIRASOLE, 10.

• POLLO, EDAMAME, CETRIOLO, POMODORINI,
RAPANELLI, CAVOLO VIOLA, SESAMO,
AVOCADO 10.



TOASTMANIA

CLASSICO 4.

COTTO, FORMAGGIO

WURSTEL 5.

WURSTEL, COTTO,
FORMAGGIO E SALSE

TUTTI CLUB
SANDWICH
VERSIONE
MINI 6.

CLUB SANDWICH 8.

COCOON

POLLO ARROSTO, BACON, UOVO SODO,
POMODORO, INSALATA, SENAPE, MAIONESE

CLUB SANDWICH 8.

MARE

POMODORO, INSALATA, SALMONE AFFUMICATO,
GAMBERETTI, AVOCADO, Salsa TARTARA

CLUB SANDWICH 8.

VEG

POMODORO, INSALATA, UOVO SODO, CRAUTI,
ZUCCHINE, MAIONESE, SENAPE



PIATTI FREDDI

ARROSTO DI TACCHINO

AFFUMICATO 10.

CON INSALATINE MISTE, POMODORINI, FINOCCHIO,
SALSA TONNATA, SEMI DI PAPAVERO E GIRASOLE

BRESAOLA VALTELLINA (IGP) 10.

CON RUCOLA E GRANA, POMODORINI

SALMONE AFFUMICATO ... 10.

CON AVOCADO, RUCOLA, PESTO DI ANETO E MANDORELE,
PEPE ROSA GRANI, PANE DI SEGALE

PIATTO ROASTBEEF 11.

CON RUCOLA E GRANA, POMODORINI

LE INSALATE

CAESAR COCOON 10.

INSALATA, POLLO ARROSTO, CROSTINI, GRANA,
POMODORINI, AVOCADO, Salsa CAESAR

NICOISE 10.

INSALATINE MISTE, POMODORO, TRANCIO DI
TONNO, UOVO SODO, CAROTE, MAIS,
MOZZARELLINE, OLIVE, ACCIUGHE, POMODORI

ENERGIA 10.

INSALATINE MISTE, RUCOLA, GAMBERETTI,
FINOCCHIO, AVOCADO, POMODORINI, SEMI DI
GIRASOLE, MAIS

CAPRESE 8.

POMODORO, MOZZARELLA, OLIVE, ORIGANO,
BASILICO

APPLE SALAD. 10.

INSALATA, RUCOLA, NOCI, GRANA, MELA VERDE,
FINOCCHIO, SEMI DI GIRASOLE, POMODORI SECCHI

LE PIADINE

MEAT 6.

BRESAOLA, STRACCHINO, RUCOLA
E POMODORO

VEGGEY 6.5

ZUCCHINE, STRACCHINO, INSALATA VERDE,
AVOCADO E POMODORI SECCHI

FISH 6.5

SALMONE AFFUMICATO, AVOCADO, LIME,
ROBIOLA E RUCOLA



I PANINI



COTTO 4.5

1 • BRIE, Salsa ROSA

2 • POMODORO, INSALATA, MAIONESE

MOZZARELLA. . . 4.5

POMODORO, BASILICO

TONNO . . . 4.5

POMODORO, INSALATA, UOVO SODO, MAIO

GAMBERETTI . . . 5.

RUCOLA, Salsa ROSA, AVOCADO

SALMONE. . . 6.

ROBIOLA, POMODORO, RUCOLA, AVOCADO

BRESAOLA VALTELLINA . . . 5.

RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, OLIO, SALE, PEPE, POMODORO

ARROSTO DI TACCHINO ... 6.

affumicato 5 ore in legno di melo e spezie

1 • Salsa TONNATA, POMODORO,
INSALATA

2 • INSALATA, POMODORO, ZUCCHINE,
Salsa DI CAVOLO VIOLA

ROAST BEEF. . . 6.

1 • GORGONZOLA, POMODORO, RUCOLA

2 • POMODORO, RUCOLA, GRANA

PANINO VEG . . . 4.5

INSALATA, PATÈ D'OLIVE, AVOCADO,

POMODORI SECCHI, ZUCCHINE GRIGLIATE

PATATINE FRITTE

4.



CLASSICO . . . 5.

WURSTEL, FORMAGGIO

BOMBER . . . 6.

WURSTEL, FORMAGGIO, CIPOLLA CARAMELLATA, CRAUTI, BACON

HOT DOG

DOLCEZZE

MUFFIN 2. MINI MUFFIN 1.



ALLERGENI ALIMENTARI

Si avvisa la gentile clientela
che nei piatti possono essere presenti
ingredienti considerati allergeni

CEREALI CONTENENTI GLUTINE
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
FRUTTA A GUSCIO

SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI
SEMI DI SESAMO

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITTI
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI
MOLLUSCHI