COCOON
via Cavour 24
SANREMO
0184.610772

Since 2012

SEGUICI
COCOON
SANREMO

VOTE US
tripadvisor®

THE MENÙ

dalla colazione all'aperitivo

COCOON

loves you

BOWLS della SALUTE 6.

base: YOGURT GRECO

con aggiunta di:

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

BIBITE

IN LATTINA E NON
A PARTIRE DA 4.

H2O

1/2 litro . . . 1.5



FRUTTA FRESCA

SPREMUTA D'AGRUMI . . 3.5
MACEDONIA DI FRUTTA . . 5.
ESTRATTI DI FRUTTA . . 5.
SPREMUTA ARANCE E FRUTTO DELLA PASSIONE 5.

CAFFETTERIA

CAFFÈ . . . 1.2
CAFFÈ FREDDO . . . 3.
CAFFÈ DECAFFEINATO . . . 1.3
ORZO/GINSENG . . . 1.5/2.
MAROCCHINO . . . 1.5
CIOCCOLATA CALDA . . . 3.
CIOCCOLATA+PANNA . . . 4.
LATTE CALDO . . . 1.8
LATTE MACCHIATO . . . 3.
CAFFÈ+PANNA . . . 2.
CAPPUCCINO . . . 1.5
CAPPUCCINO DI SOIA . . . 1.7
CAPPUCCINO FREDDO . . . 3.5
NUTELLINO . . . 2.5
NUTELLINO+PANNA . . . 3.
MATCHA LATTE . . . 5.
CALDO/FREDDO
TEA MATCHA . . . 4.
TEA & TISANE . . . 3.5

SUCCHI DI FRUTTA 4.



BIOLOGICI

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

SNACK

FOCACCIA . . . 1.
SARDENAIRA . . . 1.5
TORTA VERDURE . . . 2.5
BRIOCHE . . . 1.3
MINI MUFFIN . . . 1.3
MUFFIN . . . 2.8
PANE E NUTELLA . . . 2.2
PANE BURRO E MARMELLATA . . . 2.5



SHARON'S BREAKFAST

BACON, BAKED BEANS*,
UOVA, PANE TOAST, SALSICCIA
FRITTELLA PATATE . . . . . 10.
+ AVOCADO . . . . . +1,5.
+ SALMONE AFFUMICATO . . . . . +2,5.
*BAKED BEANS: fagioli in salsa di pomodoro

PANCAKE . . . 7.

FRUTTA, NUTELLA, PANNA, SCIROPPO D'ACERO
+ NUTELLA. . . . . +1,5.



VINI

ROSSI, BIANCHI E BOLLICINE

• BICCHIERE A PARTIRE DA 6.
• BOTTIGLIA A PARTIRE DA 25.

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

APERITIVI

AMERICANO . . . 7.
BITTER, MARTINI ROSSO, SODA

NEGRONI . . . 7.
GIN, BITTER, VERMOUTH ROSSO

SPRITZ . . . 7.
APEROL, PROSECCO, SODA

DAIQUIRI . . . 7.
RHUM CHIARO, SUCCO LIMONE, ZUCCHERO

BLOODY MARY . . . 7.
VODKA, SUCCO POMODORO CONDITO

HUGO SPRITZ . . . 7.
SCIROPPO SAMBUCO, PROSECCO, SODA,
MENTA, MELA, LIME

MARTINI COCKTAIL . . . 7.
GIN, MARTINI DRY

AMERICANO AMARENA . . . 7.
BITTER FABBRI, VERMOUTH ROSSO, SODA

MOSCOW MULE . . . 7.
LIME, VODKA, GINGER BEER, ZENZERO

NEGRONI AMARENA . . . 7.
BITTER FABBRI, VERMOUTH ROSSO, GIN

SPICY MARGARITA . . . 7.
TEQUILA , LIME, TRIPLE SEC, TABASCO

SBAGLIATO. . . 7.
BITTER, VERMOUTH ROSSO, PROSECCO.

AMERICANO della ZONA. . . 7.
BITTER GENOVESE, BARZOTTO, SODA

HUGO della ZONA. . . 7.
BASANOTTO, PROSECCO, SODA

PESTATI

GIN ZEN . . . 8.
GIN, GINGER BEER, ZENZERO, LIME,
ZUCCHERO DI CANNA

MOJITO . . . 8.
RUM BIANCO, LIME, MENTA, ZUCCHERO DI CANNA, SODA

MOJITO PASSION . . . 8.
RUM BIANCO, LIME, MENTA, MARACUJÁ
ZUCCHERO DI CANNA, SODA

CAIPIRINHA . . . 8.
CACHAÇA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA

LONG DRINKS da 7. a 15.

APERITIVO CON STUZZICHERIE

DALLE 18.15 ALLE 20.45, A PARTIRE DA 6.

GIN

BARBARASA . . 10.
GIN ARTE . . 12.
GIN UMAURI . . 12.
SILENT POOL . . 12.
BOMBAY . . 8.
TANQUERAY . . 8.
MONKEY47 . . 12.



BIRRE



MESSINA
PICCOLA 0.20 . . 4.
MEDIA 0.40 . . 7.
MESSINA SALATA . . 6.
ICHNUSA NON FILTRATA . . 6.
ICHNUSA AMBRATA . . 6.

DESIGNED BY WWW.KLELAND.COM

BURRITOS

- Pollo, cheddar, insalata, salsa peperoni, cipolla fritta, sour cream . . . 8.
- Pollo, cavolo viola, insalata, emmental, pomodori, guacamole . . . 8.
- Pulled pork, cipolla caramellata, pomodoro, sour cream, cheddar . . . 9. (da ottobre a maggio)
- Vegetariano, riso, fagioli rossi, feta, zucchine grigliate, jalapeño, sour cream . . . 8.

POKE MA BUONE

base: Riso nero / Farro

1 • Polpo, avocado, pomodorini semi dry, ceci, semi girasole, cipolla fritta . . . 12.

2 • Salmone affumicato, trancio tonno sott'olio, pomodorini, noci, semi Kia, uovo in camicia . . . 10.

3 • Pollo, edamame, pomodorini semi dry, cavolo viola, carote, avocado, semi girasole . . . 10.

4 • Hummus, pomodorini semi dry, jalapeño, cipolla fritta,fagioli rossi, edamame, semi girasole, avocado . . . 10.

TOASTMANIA

CLASSICO . . . . 5.
cotto, formaggio

WURSTEL . . . . 6.
wurstel, cotto, formaggio e salse

TUTTI CLUB SANDWICH VERSIONE MINI 7.

» il pane dei nostri toast e Club sandwich è prodotto dal nostro panettiere di fiducia secondo sua ricetta TOP!!!

CLUB SANDWICH

COCOON. . . . . 10.
pollo arrosto, bacon, uovo sodo, pomodoro,insalata, senape, maionese

MARE. . . . . 10.
pomodoro, insalata, salmone affumicato, gamberetti, avocado, salsa tartara

VEG. . . . . 10.
pomodoro, insalata, uovo sodo, crauti, zucchine, maionese, senape

GORGO. . . . . 10.
arrosto tacchino, gorgonzola, cipolla fritta, pomodoro, insalata

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, pomodorini, aneto, pepe rosa grani

LE INSALATE

CAESAR COCOON . . . . . 12.
insalata, pollo arrosto, crostini, grana, pomodorini, avocado, salsa caesar, bacon

NICOISE . . . . . 12.
insalatine miste, pomodoro, trancio di tonno, uovo sodo, carote, mais, mozzarelline, olive, acciughe , pomodori

ENERGIA . . . . . 12.
insalatine miste, rucola,gamberetti, finocchio, avocado, pomodorini, semi di girasole, mais

CAPRESE . . . . . 12.
pomodoro, mozzarella di bufala, olive, origano, basilico

APPLE SALAD. . . . . 12.
insalata, rucola, noci, grana, mela verde, finocchio, semi di girasole, pomodori semi dry

LE PIADINE

MEAT . . . . . 7.
bresaola, rucola, pomodoro e stracchino o stracciatella di burrata

VEGGEY . . . . 7.
zucchine, stracchino o stracciatella di burrata, insalata verde, avocado, pomodori semi dry

FISH . . . . . 7.
salmone affumicato, avocado, lime, robiola e rucola

I PANINI

COTTO . . . 5.
1 • brie, salsa rosa
2 • pomodoro, insalata, maionese

BUFALA . . . 5.
pomodoro, basilico

TONNO . . . 5.
uovo sodo, coleslaw, pomodori semi dry, mayo

GAMBERETTI . . . 5.
rucola, salsa rosa, avocado

SALMONE. . . .7.
robiola, pomodoro, rucola, avocado

PANINO VEG . . . 5.
insalata, patè d'olive, avocado, pomodori secchi, zucchine grigliate

CHICKENBURGER . . . 10.
pollo croccante 200gr, guacamole, pomodoro, salsa habanero e mango

BRESAOLA VALTELLINA . . . 6.
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

POLLO . . . 6.
1 • salsa peperoni, pomodorini semi dry,mayo
2 • crema cavolo cappuccio, pomodoro, edammer, rucola

SALSICCIA CERIANA COTTA . . . 12.
1 • friarielli, pomodoro
2 • cipolla caramellata, senape, zucchine grigliate

SALSICCIA CERIANA CRUDA . . . 10.
su crostone di pane con pomodoro, cavolo cappuccio, grana a scaglie

PULLED PORK SANDWICH . . . 12.
carne di maiale, coleslaw, senape
(da ottobre a maggio)

SERVIZIO AL TAVOLO +0.50

PATATINE FRITTE

4.

HOT DOG

CLASSICO . . . 6.
wurstel, formaggio

BOMBER . . . . 7.
wurstel, formaggio, crauti, cipolla caramellata, bacon

DOLCEZZE

TORTA DEL GIORNO 6.
MUFFIN 2.8
MINI MUFFIN 1.3

ALLERGENI ALIMENTARI

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

PREGHIAMO LA GENTILE CLIENTELA DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA **EVENTUALI ALLERGIE** AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE