SEGUICI
COCOON SANREMO

Since 2012

VOTE US
tripadvisor

THE MENÙ
dalla colazione all'aperitivo
COCOON
loves you

CAFFETTERIA

CAFFÈ . . . 1.8
CAFFÈ FREDDO . . . 3.5
CAFFÈ DECAFFEINATO . . . 2.
ORZO/GINSENG . . . 2./25
CAFFÈ AMERICANO . . . 2.5
MAROCCHINO . . . 2.2

CIOCCOLATA CALDA . . . 3.5
CIOCCOLATA+PANNA . . . 4.5
LATTE CALDO . . . 2.3
LATTE MACCHIATO . . . 3.
CAFFÈ+PANNA . . . 2.5
MATCHA LATTE . . . 5.
CALDO/FREDDO

CAPPUCCINO . . . 2.3
CAPPUCCINO DI SOIA . . . 2.5
CAPPUCCINO FREDDO . . . 3.5
NUTELLINO . . . 2.5
NUTELLINO+PANNA . . . 3.
TEA MATCHA . . . 4.
TEA & TISANE . . . 3.5



SHARON'S BREAKFAST

UOVA STRAPAZZATE, AVOCADO, SALMONE AFFUMICATO, PANE TOAST E BURRO . . . 12.

BACON, BAKED BEANS*, UOVA, PANE TOAST, SALSICCIA, FRITTELLA DI PATATE, FUNGHI . . 13.
*BAKED BEANS: fagioli in salsa di pomodoro
+ AVOCADO . . . . . +1,5. + SALMONE AFFUMICATO . . . . . +2,5.

PANCAKE

FRUTTA, PANNA, SCIROPPO D'ACERO . . . 7. 4PZ
+ NUTELLA. . . . . +1,5.

SNACK

FOCACCIA . . . 1.3
SARDENAIRA . . . 2.
TORTA VERDURE . . . 2.5/3.5



FRUTTA FRESCA

SPREMUTA D'AGRUMI . . 4.
MACEDONIA DI FRUTTA . . 6.
ESTRATTI DI FRUTTA . . 5.
SPREMUTA ARANCE E FRUTTO DELLA PASSIONE 5.

BOEM READY TO CHILL

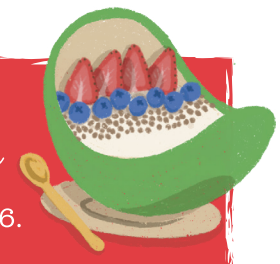
BEVANDA ALCOLICA FRIZZANTE . . . 4.5
- MANGO
- POMPELMO ROSA
- ZENZERO

SUCCHI DI FRUTTA 4.
BIOLOGICI



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

BOWLS della SALUTE . . . 6.



base a scelta tra:
- YOGURT DELLA CASA (GRECO)
- LATTE (ANCHE VEGETALE)

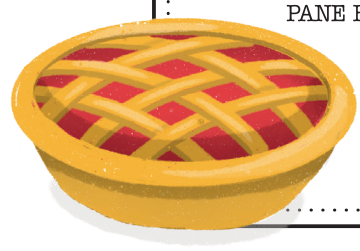
Servito con frutta fresca di stagione, semi vari, muesli e granola artigianale

MUESLI CON IL LATTE . . . 5.

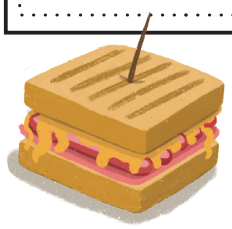
BIBITE
IN LATTINA E NON A PARTIRE DA 4.

H2O
1/2 litro . . . 1.5

DOLCEZZE



PANE BURRO E MARMELLATA 2.5
PANE E NUTELLA 2.2
BRIOCHE 1.5
MINI & MUFFIN 1.5/2.8
TORTA DEL GIORNO 6



TOASTMANIA

MAXI CLASSICO . . . . 6.
COTTO, FORMAGGIO

MAXI WURSTEL . . . . 7.
WURSTEL, COTTO, FORMAGGIO E SALSE

TOAST CROQUE MONSIEUR

PROS. COTTO . . . 7.
SALMONE . . . 7.5
ZUCCHINE GRIGLIATE . . . 6.5

CLUB SANDWICH

COCOON. . . . . 12.
POLLO ARROSTO, BACON, UOVO SODO, POMODORO,INSALATA, SENAPE, MAIONESE

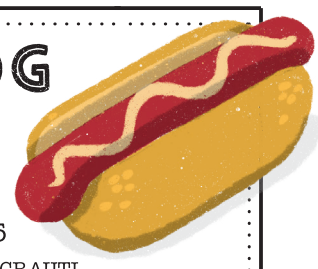
MARE. . . . . 12.
POMODORO, INSALATA, SALMONE AFFUMICATO, GAMBERETTI, AVOCADO, SALSA TARTARA

VEG. . . . . 12.
POMODORO, INSALATA, UOVO SODO, CRAUTI, ZUCCHINE, MAIONESE, SENAPE

GORGO. . . . . 12.
ARROSTO TACCHINO, GORGONZOLA, CIPOLLA FRITTA, POMODORO, INSALATA

TUTTI CLUB SANDWICH MINI. . . . 7.5

HOT DOG



CLASSICO . . . 6.
WURSTEL, FORMAGGIO

BOMBER 7.5
WURSTEL, FORMAGGIO, CRAUTI, CIPOLLA CARAMELLATA, BACON

LIAM'S HOT DOG 7.5
WÜRSTEL, CIPOLLA FRITTA, BACON, CHEDDAR

PROVOLONE 7.5
PROVOLONE WÜRSTEL, SENAPE, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA, PROVOLA AFFUMICATA

I PANINI

COTTO . . . 5.
1 • BRIE, SALSA ROSA
2 • POMODORO, INSALATA, MAIONESE

CRUDO . . . .7.
POMODORO, BASILICO
STRACCIATELLA

BUFALA . . . 6.
POMODORO, BASILICO

TONNO . . . 5.
UOVO SODO, INSALATA, POMODORI SEMI DRY, MAYO

GAMBERETTI . . . 6.
RUCOLA, SALSA ROSA, AVOCADO

SALMONE . . . .7.
ROBIOLA, POMODORO, RUCOLA, AVOCADO

PANINO VEG . . . 6.
PATÈ D'OLIVE, AVOCADO, POMODORI SECCHI, ZUCCHINE GRIGLIATE

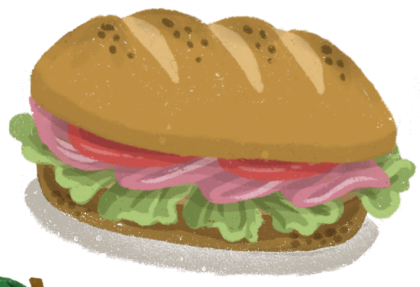
CHICKEN BURGER . . . 10.
POLLO CROCCANTE 200GR, GUACAMOLE, POMODORO, SALSA HABANERO E MANGO

BRESAOLA VALTELLINA . . . 7.
RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, OLIO, SALE, PEPE, POMODORO

ARROSTO DI TACCHINO . . . 7.
affumicato 5 ore in legno di melo e spezie
1 • SALSA TONNATA, POMODORO, INSALATA
2 • INSALATA, POMODORO, ZUCCHINE

SALSICCIA CERIANA COTTA . . . 12.
1 • FRIARIELLI, POMODORO
2 • CIPOLLA CARAMELLATA, SENAPE, ZUCCHINE GRIGLIATE

PULLED PORK SANDWICH . . . 12.
CARNE DI MAIALE, CIPOLLQ CARAMELLATA, SENAPE (DA OTTOBRE A MAGGIO)



PIATTI

CALDI

LASAGNE AL RAGÙ . . . .12.

POLLO AL CURRY . . . .13.
ACCOMPAGNATO DA RISO VENERE

RIBOLLITA . . . .10.

FILETTO DI SALMONE . . . .14.
CON VERDURE CUCINATO IN VASO COTTURA

PARMIGIANA . . . .12.

FREDDI

ARROSTO DI TACCHINO AFFUMICATO . . . . 10.
CON INSALATINE MISTE, POMODORINI, FINOCCHIO, SALSA TONNATA, SEMI DI PAPAVERO E GIRASOLE

SALMONE AFFUMICATO . . . .12.
CON AVOCADO, RUCOLA, POMODORINI, ANETO, PEPE ROSA GRANI

BRESAOLA . . . .12.
CON RUCOLA, POMODORINI, GRANA

ROAST-BEEF . . . .12.
CON RUCOLA, POMODORINI, CAROTE



POKE MA BUONE

BASE: Farro / Couscous / Riso Venere

1 • Polpo, avocado, pomodorini semi dry, ceci, semi girasole, cipolla fritta . . . 14.

2 • Salmone affumicato, trancio tonno sott'olio, pomodorini, noci, semi Kia, uovo in camicia . . . 12.

3 • Pollo, edamame, pomodorini semi dry, cavolo viola, carote, avocado, semi girasole . . . 12.

4 • Hummus, pomodorini semi dry, jalapeño, cipolla fritta,fagioli rossi, edamame, semi girasole, avocado . . . 12.

AVOCADO CROSTONE

AVO CLASSIC
AVOCADO, RUCOLA , UOVO OCCHIO DI BUE, BACON . . . 7.

AVO MARE
AVOCADO, SALMONE, UOVO IN CAMICIA , CIPOLLA FRITTA . . . 8.5

AVO TERRA
AVOCADO, TACCHINO, POMODORINI SEMI DRY, UOVO IN CAMICIA . . . 8.

I BURRITOS

VERO-RITOS . . . 8.
POLLO, CHEDDAR, INSALATA, SALSA PEPERONI, CIPOLLA FRITTA, SOUR CREAM

COCO-RITOS. . . 8.
POLLO, CAVOLO VIOLA, INSALATA, EMMENTAL, POMODORI, GUACAMOLE

PULLED-RITOS. . . 12.
(DA OTTOBRE A MAGGIO)
PULLED PORK, POMODORO, CIPOLLA CARAMELLATA, PROVOLA AFFUMICATA, SOUR CREAM

VEGETA-RITOS . . . 8.
RISO, FAGIOLI ROSSI, FETA, ZUCCHINE GRIGLIATE, JALAPEÑO, SOUR CREAM

LE PIADINE

MEAT . . . . . 7.
BRESAOLA, RUCOLA, POMODORO, STRACCHINO

VEGGEY . . . . 7.
ZUCCHINE, STRACCHINO, INSALATA VERDE, AVOCADO, POMODORI SEMI DRY

FISH . . . . . 7.
SALMONE AFFUMICATO, AVOCADO, LIME, ROBIOLA, RUCOLA

BIRRE

BALADIN ALLA SPINA 4.8°
0.33 . . . 6.

BALADIN BOTTIGLIA . . . 7.5
ROCK & ROLL American pale
SUPER BITTER Belgian Ale
ISAAC Blanche

LE INSALATE

SOTTOBOSCO. . . . . 12.
INSALATINE MISTE, FORMAGGIO CAPRINO, POMODORO SEMI DRY, FINOCCHIO, MIELE, MIRTILLI, NOCI

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

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



ALLERGENI ALIMENTARI

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

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