COCE

BRACE E CUCINA
D'ABRUZZO



IL BUON INZIO

Carpaccio di black angus abruzzese — 15,00 €
Carpaccio di black Angus abruzzese marinato con olio accompagnato da mayo al tartufo nero locale

Battuta al coltello di manzetta abruzzese — 15,00 €
Servita con le salse segrete di Davide

Pallotte cac e Ov (4pz) — 7,00 €
Polpette di formaggio fritte e poi cotte nel sugo

Scamorza di bufala abruzzese al forno — 12,00 €
Scamorza di bufala abruzzese, burro al tartufo bianco locale e pane croccante

Formaggio fritto in pastella — 9,00 €
Formaggio pecorino fritto con cuore filante

Polpette alla genovese (6pz) — 7,00 €
Polpette di manzo cotte lentamente nella tradizionale salsa alla genovese

Agnello e ceci — 8,00 €
Agnello abruzzese cotto lentamente con ceci e profumi della nostra terra

Polpette di pecora abruzzese al sugo (5pz) — 11,00 €
Polpette di pecora cotte lentamente nel sugo di pomodoro

Pecora abruzzese alla callara — 12,00 €
Pecora cotta lentamente con erbe aromatiche e profumi tipici della tradizione abruzzese

LE SELEZIONI COCE

Selezione di bruschette miste (4pz)	**8,00 €**
Bruschette con salsiccia alla brace (4pz)	**9,00 €**
Selezione di salumi abruzzesi Selezione dei nostri salumi di maialino nero abruzzese	**12,00 €**
Selezione di formaggi abruzzesi Selezione dei nostri formaggi abruzzesi di pecora	**17,00 €**
Selezione di Caldi Gli assaggi dei nostri caldi tradizionali pallotte, polpette genovese, polpette di pecora, agnello e ceci, pecora alla callara	**19,00 €**
Bufala abruzzese e Prosciutto crudo di maialino nero	**19,00 €**
Focaccia mista Otto spicchi di pizza farciti con i nostri salumi, formaggi e verdure fresche	**15,00 €**
Pizza fritta farcita	**15,00 €**



LA DEGUSTAZIONE COCE

Una degustazione della nostra proposta tradizionale fredda e calda, da condividere

29,00 €

PRIMI DELLA CLASSE



MUGNAIA ALLE TRE CARNI 1,3,9

Il sugo tradizionale della nonna, quello che profuma ancora le domeniche di noi abruzzesi e come molte ricette nostrane nasce dalla volontà di non sprecare nulla. Noi lo prepariamo, fedeli alla ricetta con cui siamo cresciuti, utilizzando le carni di manzo, maiale e agnello tutti rigorosamente locali, cotti per oltre 5 ore nel nostro pomodoro.

14,00 €

Mezzo pacchero d'Abruzzo 15,00 €

Mezzo pacchero con crema di ricotta di pecora, zafferano e guanciale croccante di maialino nero abruzzese.



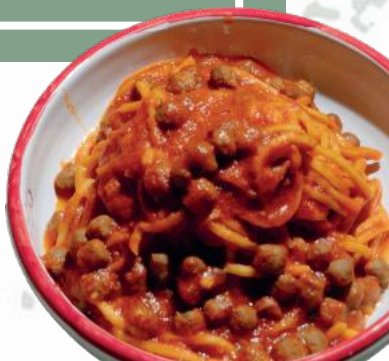
SAGNE DEL PASTORE

Sagne abruzzesi con agnello e ceci, secondo la tradizione contadina.

15,00 €

Chitarrina alla teramana 13,00 €

Chitarra abruzzese con pallottine di carne e sugo di pomodoro.



LA BRACE

Pollo nostrano alla brace Coscia e sovra coscia servita con la salsa segreta di Davide	16,00 €
Agnello BIO IGP alla brace Servito con mayo alla senape e miele	20,00 €
Arrosto misto di maiale nostrano	22,00 €
Filetto di manzetta Abruzzese al tartufo bianco locale Con burro al tartufo bianco locale	30,00 €
Pecorino Abruzzese alla brace	14,00 €
Costata di manzetta Abruzzese alla brace	7.50 € l'etto
Fiorentina di manzetta Abruzzese alla brace	9.50 € l'etto
Involtini di verza, patate e funghi Serviti con le salse segrete di Davide	16,00 €



GLI ARROSTICINI

Arrosticini della festa **1,20 €**
Gli arrosticini delle feste, quelli che ricordano le sagre dei nostri paesi, 22 grammi di puro gusto

Arrosticini a macchina **1,40 €**
30 grammi di puro gusto, carne di pecora selezionata e sapientemente lavorata, sapore intenso e morbidezza memorabile

Arrosticini fatti a mano **1,60 €**
30 grammi di carne di Pecora. Fatto a mano pezzo per pezzo. Come insegnano i vecchi pastori

Arrosticini di fegato **1,50 €**
30 grammi di fegato, cipolla e alloro.
Per palati decisamente wild



LE TAGLIATE ALLA BRACE

Tagliata di Picanha di manzetta abruzzese 250gr — 22,00 €
Morbidissima cerne di manzetta abruzzese, taglio Picanha, servita con rucola fresca e grana

Tagliata di Black Angus Abruzzese 270gr — 20,00 €
Saporita carne di Black Angus, taglio diaframma, servita con mayo alla senape e miele

Tagliata di maialino abruzzese — 19,00 €
Tagliata di maialiano abruzzese cotto a bassa temperatura

Tagliata di pollo alla brace — 18,00 €
Tagliata di pollo nostrano alla brace servito con funghi e grana

CONTORNI

Patate al forno	5,00 €
Patate schiacciate	6,00 €
Patate fritta	5,00 €
Scarola alla brace	6,00 €
Verdura ripassata di stagione	6,00 €
Cavolo alla brace	6,00 €
Insalatona carote, olive e pomodorini	6,00 €

LE PIZZE

Focaccia capriccio invernale 16,00 €
Base focaccia, carpaccio di Black Angus,
Tartufo nero abruzzese

Tre pomodori 10,00 €
Passata di datterini gialli, pomodorini e crema di
pomodoro arrosto

Bufala abruzzese 12,00 €
Pomodoro di Pianella, mozzarella di
bufala abruzzese

Artigianale 13,00 €
Mortadella, stracciata di bufala e granella di pistacchio

Pecorara 11,00 €
Pomodoro di Pianella, zucchine e peperoni,
cipolla agrodolce, pecorino, mozzarella,
ricotta di pecora

Diavolo Nero 13,00 €
Crema di pomodoro arrosto, ventricina di maialino
nero d'Abruzzo, ricotta di pecora locale e filamenti
di peperoncino e olive nere

Novellina 12,00 €
Mozzarella di bufala, zucchine, guanciale di
maialino nero abruzzese, crema di patate
e zafferano

Patate e salsiccia 10,00 €
Mozzarella, salsiccia nostrana e patate

Boscaiola 13,00 €
Mozzarella, pecorino grattugiato, funghi, salsiccia e rucola fresca

Baciata quattro formaggi 18,00 €
Pecorino, mozzarella, scamorza di bufala abruzzese, Pizzomarcello”

Quattro formaggi, noci e miele 15,00 €
Pizzo marcello, scamorza, bufala e pecorino

Pecorino 14,00 €
Pomodoro, pecorino di Farindola grattuggiato, scamorza affumicata, pepe

Abruzzese 15,00 €
Sugo di pecora alla callara, pecorino grattugiato



I DOLCI

Neole maritate [2,9,14] **6,00 €**
Classico dolce tradizionale abruzzese servite con marmellata d'uva o nutella

Crema pasticcera al cioccolato fondente e Aurum [3,9,13,14] **6,00 €**

Tiramisu [3,9,14] **6,00 €**
Fatto in casa, cremoso come da tradizione

Cheesecake [1,3,7] **6,00 €**
con formaggio fresco locale e servita bianca con nutella o marmellata

Crostata fatta in casa [2,3,9,14] **6,00 €**
con marmellata d'uva e mandorle



ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei. **3.** Uova e prodotti a base di uova. **4.** Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi. **6.** Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolo. **8.** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **9.** Sedano e prodotti a base di sedano. **10.** Senape e prodotti a base di senape. **11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. **12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. **13.** Lupini e prodotti a base di lupini. **14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Al fine di preservare la qualità e la freschezza delle nostre materie prime alcuni ingredienti possono essere abbattuti in loco
*prodotto congelato o surgelato all'origine

COCE

BRACE E CUCINA
D'ABRUZZO

PER RIMANERE AGGIORNATO
SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL!