

MENU

SES **60** NTA

RESTAURANT

PER LE CHIACCHIERE...

IL CLASSICO € 11

Tagliere di salumi e formaggi (1/3)

CROSTICCIO € 8

Crostone con salsiccia cruda di Bavosi , pepe di Penja e crema di Fossa

360 ANNI DI MORTADELLA € 7

Crostone con mortadella grigliata nel Kopa, stracciatella e granella di pistacchi

YAKITORI € 8

Spiedino di pollo marinato in salsa di soja, cotto alla brace e glassato

LE PASTE FATTE IN CASA

VECCHIA MANIERA € 10

Tagliatelle con ragù ai piselli

CACIO E PEPE AL SESSANTA € 12

Ravioli ripieni di Cacio e Pepe liquido,
Zabaione salato e Guanciale

IL RAFFINATO € 11

Passatelli ai carciofi

È UN BEL GNOCCO € 11

Gnocchetti all' anatra

DAL KOPA

CONIGLIO IN PORCHETTA € 11

Coniglio in porchetta

GRIGLIATA € 13

Grigliata mista (costine di maiale, salsicce, agnello, pollo)

TAGLIATA € 14

Tagliata sale e rosmarino

TOMAHAWK IRLANDESE € 5,5 /etto

La bistecca che ricorda l'ascia dei nativi americani

COSTATA € 5,0 /etto

Costata di manzo ben marezzata e frollata

T-BONE € 5,5 /etto

La bistecca con l'osso a forma di T

GALLETTO ALLA GRIGLIA € 12

Galletto alla griglia

DAL CAMPO

MELANZANE	€ 4,5
Melanzane in agrodolce e pinoli	
DROGA ROSSA	€ 4
Pomodorini cotti al Kopa con spezie	
PATATE SABBIAE	€ 4
Patate al forno al profumo di finocchio ⁽¹⁾	
INSALATA	€ 4
Insalata mista	

LE DOLCENZE

NEW YORK CHEESECAKE	€ 5
Cheesecake con nutella o frutti di bosco ^(1/3/7)	
MOUSSE ALLA NUTELLA E PISTACCHI	€ 4
Mousse alla Nutella e granella di pistacchi ^(3/7/8)	
TIRAMISÙ ^(1/3/7)	€ 4
DOLCI SECCHI MISTI	€ 4
Crostata, cantucci, tenerina, ecc. ^(1/3/7/8)	

VINI

Casal del Piano Rosso Piceno 2017 Tenuta Ugolino	€ 12,5
La Ripe Colli Pesaresi Sangiovese 2017 Lucarelli	€ 16
Podere 72 Rosso Piceno Sup DOC 2017 BIO Poderi San Lazzaro	€ 28
Lacrima di Morro d'Alba DOC 2018 BIO F.lli Badiali	€ 20
Rosso Conero DOC 2016 F.lli Le Terrazze	€ 22,5
Sassi Neri Conero DOCG 2016 F.lli Le Terrazze	€ 43
Montefalco Rosso DOC 2016 BIO Raina	€ 28,5
Valpolicella DOC Superiore 2016 Fumanelli	€ 27,7
Vigna Cavarchione Chianti DOCG 2016 BIO Istine	€ 45
Cainassa Langhe DOC Nebbiolo 2017 Adriano	€ 23
Sanadaive Barbaresco DOCG 2015 Adriano	€ 35
Limbecca Romagna Sangiovese 2015 BIO Francesconi Paolo	€ 26,5
Le Piaole Verdicchio di Jesi DOC 2018 Tenuta Ugolino	€ 12,5
Marche IGT Gemma Sauv/Chard 2018 Di Sante	€ 13
Pistillo Offida Pecorino DOCG 2018 BIO Poderi San Lazzaro	€ 25
Bianchello del Metauro DOC 2018 Crespaia	€ 17
Verdicchio di Matelica DOC 2018 BIO Colle Stefano	€ 19,5
Spumante Brut Bervini	€ 13
Il Soller Valdobbiadene DOCG Extradry Mar Suret	€ 24

BIRRE

Pils Primus 33 cl Haacht	€ 3,5
Palmares 33 cl Red Ale Birrificio dei Castelli	€ 7
Ipa 50 cl Neame Shepherd	€ 7,5
Lager Bier 50 cl Dunkles Krug	€ 5

BEVANDE

Acqua Naturale 75 cl	€ 2
Acqua Frizzante 75 cl	€ 2
Coca Cola 33 cl	€ 3,5
Caffè	€ 1,5
Deca	€ 1,5
Moretta	€ 3,5
Orzo piccolo	€ 1,5
Orzo grande	€ 2
Amari	€ 3
Grappe Bianche	€ 3
Grappe Barricate	€ 4
Sambuca	€ 3
Rhum	€ 5
Whisky	€ 4

ALLERGENI

- 1) Cereali
- 2) Crostacei
- 3) Uova
- 4) Pesce
- 5) Arachidi
- 6) Soia
- 7) Latte
- 8) Sedano
- 9) Senape
- 10) Anidride solforosa e solfiti
- 11) Semi di sesamo
- 12) Lupini
- 13) Frutta a guscio
- 14) Molluschi