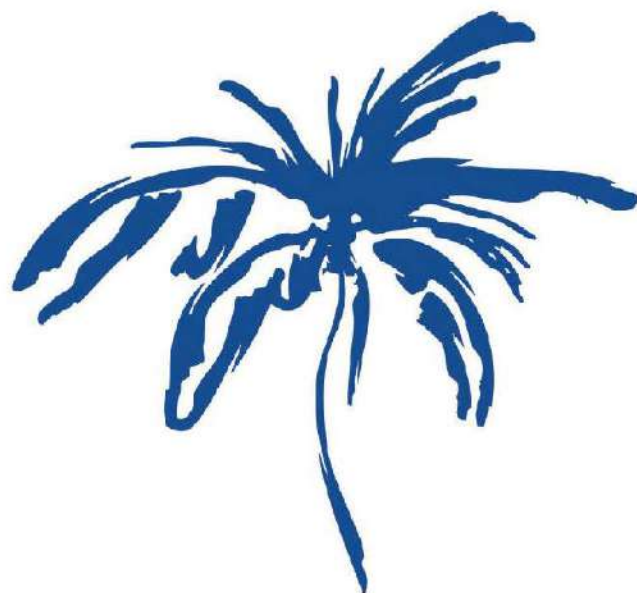




KOKORO

Cocktail bar con cucina

COCKTAIL LIST

Spritz Aperol *aperol, prosecco, soda* €8

Spritz campari *campari, prosecco, soda* €8

Spritz limoncello *limoncello, prosecco, soda* €8

Spritz sarti *sarti rosa, prosecco, soda* €8

Hugo *sciroppo ai fiori di sambuco, prosecco, soda* €8

Americano *campari, vermouth cantina del Professore, soda* €10

Negroni *campari, vermouth cantina del Professore, gin Bulldog* €10

Jhon collins *gin Bulldog, lime, zucchero, angostura bitter* €10

Bramble *gin Bulldog, liquore alle more, zucchero, lime* €10

Gin tonic €12/15

Vodka tonic €10

COCKTAIL LIST

Moscow mule *vodka Skyy, lime, ginger beer* € 10

Paloma *tequila Espolon, agave, lime, soda al pompelmo* € 10

Margarita *tequila Espolon, triple sec, lime fresco* € 10

Tommy's margarita *tequila reposado Espolon, agave, lime* € 10

Whisky sour *whisky Wild Turkey, zucchero, lime, foam vegano* € 10

Illegal *mezcal Montelobos, rum giamaicano, falernum, maraschino, zucchero, lime* € 10

Naked e famous *mezcal Montelobos, aperol, chatreause gialla, lime* € 12

Caipirinha *cachaça Sagatiba, lime, zucchero* € 10

Daiquiri *rum cubano, lime fresco, zucchero* € 10

Cubalibre *rum chiaro Kingston, lime, coca cola* € 10

Mai tai *rum chiaro Kingston, rum speziato Baron Samedi, orange curaçao, orzata, lime* € 10

FROZEN

Missionary Downfall *rum bianco Kingston, liquore alla pesca
lime, honey mix, ananas, menta* € 12

Pinacolada *rum bianco Kingston, ananas fresco, latte di cocco, lime* € 12

Peach garden *vodka Sky, liquore al gelsomino, cocco pesca, basilico, lime* € 12

ANALCOLICI

Zero tonic *Tanqueray 00, tonica* € 9

Virgin mojito *sprite, zucchero, lime, menta* € 9

Kokorò *succo d'arancia, succo d'ananas, cocco, fragola* € 8

American free *bitter analcolico, cranberry, soda* € 8

Florida *succo d'arancia, succo di pompelmo, limone, zucchero, grantina* € 8

AL CALICE

BOLLICINE

Cà del bosco	<i>Cuvée Prestige - extra brut - Franciacorta D.O.C.G</i>	€10
Ferrari	<i>Perlè- brut - Trento D.O.C.</i>	€10
Philipponnat	<i>Royal Reserve- non dosè - Champagne</i>	€15
Collina delle fate	<i>M'Arte- extra brut - 2022 - chardonnay- Marche</i>	€9

FERMI

Gérard Bertrand	<i>La Grande Bleue - Bio - IGP Mediterranee - Francia</i>	€8
Marta Valpiani	<i>Delys - Albana Secco - Romagna Albana D.O.C.G</i>	€8
Abbazia di Novacella	<i>Sauvignon - Alto Adige Valle Isarco DOC</i>	€8
Tiefenbrunner	<i>Tumhof- Pinot Noir - Alto Adige DOC</i>	€10

BOLLICINE

FRANCIACORTA

Cà del bosco - Cuvée Prestige - extra brut - Franciacorta D.O.C.G	€ 60
Sullali - Blanc de noirs - extra brut - Franciacorta D.O.C.G	€ 40
Monterossa- Flamingo - rosè - brut - Franciacorta D.O.C.G	€ 60
Monterossa -Sansevé Saten - Franciacorta D.O.C.G	€ 50

TRENTO D.O.C

Pisoni - Nature - chardonnay - Trento D.O.C	€ 40
Pisoni - Rosé - pinot noir - Brut - Trento D.O.C	€ 50
Ferrari- Perlé - chardonnay- Brut - Trento D.O.C	€ 60

ALTA LANGA

Socrè - Terseux -pinot noir -brut nature - Alta Langa	€ 60
--	------

MARCHE

Collina delle fate - M' Arte - 2022 -Extra Brut- chardonnay	€ 40
Collina delle fate - M' Arte - 2020 -Extra Brut- chardonnay,pinot noir	€ 45

BOLLICINE

CHAMPAGNE

André heucqu - <i>Héritage</i> - <i>meunier - nature</i>	€80
Bollinger - <i>Special cuvée</i> - <i>brut</i>	€90
Chartogne Taillet - <i>Sainte Anne</i> - <i>extra brut</i>	€100
De venoge- <i>Princes</i> - <i>blanc de noirs- brut</i>	€120
De venoge-<i>Princes</i> - <i>rosé - pinot noir -brut</i>	€120
Jacque selosse - <i>Initial</i> - <i>chardonnay- grand cru- brut</i>	€400
Laurent Perrier - <i>La Cuvée</i> - <i>brut</i>	€90
Lagille - <i>L'Inattendue</i> - <i>meunier - brut</i>	€80

BOLLICINE

CHAMPAGNE



Mousse - L'Esquisse - extra brut	€70
Mousse - Les Fortes Terres -meunier - extra brut	€150
Perrier Jouët - Belle Époque - 2014 - Brut	€250
Philipponnat - Royal réserve - non dosé	€90
Philipponnat - Royal réserve - rosé - brut	€120
Pol Roger - Réserve -brut	€90
Ruinart - "R " - brut	€90
Veuve Clicquot - Saint Pétersbourg - brut	€90
Vouette & Sorbée - Fidèle -pinot noir - brut nature	€160

FERMI

ITALIA

Monteci - <i>Iugana D.O.C</i>	€30
Erste Neue - <i>pinot bianco - Sudtiro - Alto Adige D.O.C</i>	€30
Elena Walch - <i>gewürztraminer- Alto Adige D.O.C</i>	€30
Plazer - <i>gewürztraminer - Trentino D.O.C</i>	€28
Tiefenbrunner - Merus - <i>gewürztraminer - Sudtiro - Alto Adige D.O.C</i>	€40
Terre Magre - Piera - <i>sauvignon - Friuli D.O.C</i>	€30
Colina delle Fate - Alfresco - <i>sauvignon - Marche I.G.T</i>	€30
Dipoli - Voglar - <i>sauvignon - Alto Adige D.O.C</i>	€50
Abbazia di Novacella - <i>sauvignon - Alto Adige -Valle Isarco D.O.C</i>	€35
Abbazia di Novacella - <i>riesling - Alto Adige - Valle Isarco D.O.C</i>	€35
Ca'Perdicchi - SettantaSette - <i>rebola- Rimini D.O.C</i>	€30
Tenuta Guado al Tasso - Antinori - <i>vermentino - Bolgheri D.O.C</i>	€40
Produttori di Matelica -Terramonte - <i>verdicchio di Matelica D.O.C</i>	€30

FERMI

Colina delle Fate - <i>Adagio</i> - chardonnay - Marche I.G.T	€35
Tiefenbrunner - <i>Merus</i> - chardonnay - Sudtiroi - Alto Adige D.O.C	€40
La fortezza - chardonnay - Benevento	€28
La fortezza - <i>falanghina</i> - Beneventano I.G.T	€25
La fortezza - Greco del Sannio D.O.C	€26
Pietradolce - etna bianco D.O.C	€45

SLOVENIA

Marjan Simcic - BRDA - ribolla - Slovenia	€40
--	-----

FRANCIA

Gérard Bertrand - <i>Le Grande Blue</i> - <i>rolle, grenache blanc, chardonnay, viognier</i> - Méditerranée I.G.P	€28
Gérard Bertrand - <i>Hampton Water</i> - <i>grenache, cinsault, mourvèdre, syrah</i> - rosé - Languedoc A.O.P	€40
Domaine de BelAir - <i>pouilly fumé</i> A.O.C - Valle della Loira	€50
Alain Geoffroy - <i>chablis</i> A.O.C - Borgogna	€60
Joseph Drouhin - <i>Borgogne Aligoté</i> A.O.C	€35

DISTILLATI

RUM

Diplomatico Reserva €12
Venezuela

Don Papa Single Island €12
Filippine

Don Papa Baroko €12
Filippine

Zacapa 23 €12
Guatemala

J.Bally - Agricole €12
Martinica

MEZCAL

Nuestra Soledad Matatlan €12
Espadin

Montelobos €10
Espadin

Xaman €12
Espadin

WHISKY

Ardbeg €12
Islay

Tullibardine €12
Highland

Nikka from the barrel €12
Giappone

Lagavulin 16 y €15
Islay

Oban 14 y €15
Highland

Octomore €20
Islay

TEQUILA

Clase Azul €30
reposado

Patrón €10
silver

Patrón €10
reposado

Patrón €12
añejo



Kokoró significa cuore, anima, essenza.

Ogni piatto, ogni cocktail e ogni incontro che prende vita
tra questi tavoli nasce da questa idea.

Grazie per aver condiviso un momento del vostro tempo con noi.

Ci auguriamo di ritrovarvi presto, con nuovi sapori da scoprire
e nuove storie da raccontare.

**SEPOI T'INNAMORI ,
E' COLPA DEI LIMONI**



353 4292430



Kokoro_riccione