

PRIMI PIATTI

SOUPE DU JOUR - 8 \$

Soupe du jour au choix du chef

SALADE “DELL ORTO” - 9 \$

Mélange de laitues, fines herbes, carottes, vinaigre de vin rouge et huile d'olive

SALADE COCO PAZZO - 14 \$

*Cœur de laitue romaine avec émulsion à l'ail, aux anchois et à l'huile d'olive, garni de pancetta rôtie et de croûtons au parmesan
(Notre version de la salade César classique)*

BETTERAVES - 4 FAÇONS – 12 \$

Betteraves rôties, marinées, en purée et frites, servies avec ricotta maison, saupoudrées d'un grain d'espresso

TROFIE – 14 \$

Demi-portion de pâtes, sauce à la crème avec gorgonzola

OLIVES FARCIES D'ASCOLI - UNE DOUZAINES - \$16

*Olives farcies aux quatre viandes, panées et frites.
Inspirée de la recette familiale de la région de Le Marche*

CALMARS - 17 \$

Rondelles et têtes de calmars frites à point, panées de farine, sauce tomate à l'ail et légèrement piquant

COCKTAIL DE CREVETTES - 19 \$

Quatre crevettes poêlées, sorbet à la tomate, salade de céleri, huile au citron

TRUFFES AUX FROMAGES – 12 \$

Un mélange de fromages suisses, enrobé d'amandes, avec une marmelade aux coings style italienne (4)

CHARCUTERIES - 20 \$

Plateau de charcuteries artisanales des Cochons Tout Rond (Racine, Cantons de l'Est), pâté fait maison, assortiments de légumes marinés et croûtons

PAIN PLAT GRILLÉ – 15 \$

Pain plat grillé avec fromage ricotta, légumes grillés et huile d'olive aromatisé au basilic, sel de mer

COCO PAZZO – DEPUIS 1995 – SINCE 1995 – MERCI!

Une redevance correspondant à 3% du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée sur votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature.

SECONDI PIATTI

CASARECCE PRIMAVERA (VÉGÉTALIEN) - 23 \$

Casarecce à l'épeautre, passata de tomates, légumes coupés en macédoine, artichauts marinés, huile d'olive aromatisée à l'ail et au basilic

TAGLIATELLE AVEC BOULETTES "TURDUCKEN" – 28 \$

Tagliatelle fait maison, boulettes à la dinde, au canard et au poulet ("turducken") sauce veloutée, soupçon de crème, garni de piments rouges et carottes rôtis, petit pois

GNOCCHI AL RAGÙ – 28 \$

Gnocchi fait maison servi dans un ragoût traditionnel (tomates, viande)

LINGUINI PESCATORE - 36 \$ (PLAT ORIGINAL, DE 1995 À AUJOURD'HUI!)

Linguini à l'épeautre, crevettes, pétoncles, palourdes et moules dans une réduction de vin blanc, anchois, ail et bouillon de palourdes

SPAGHETTINI AU CANARD CONFIT – 31 \$

Spaghettini à l'épeautre, confit de canard bio de La Ferme Morgan, tomates en dés, épinards, huiles d'olive extra vierge au romarin et aux truffes

CAVATELLI AUX CHAMPIGNONS – 27 \$

Sauce à la crème, pancetta, champignons sauvages

BAVETTE DE PORC - 32 \$

Bavette Gaspor, sauce aux porcinis, pommes de terre rattes, haricots verts

POULET "AL FORNO" – 29 \$

Poulet local (Ferme la Rose des Vents, Mont Laurier), dans une sauce au fromage de chèvre et moutarde de citrouille, salade tiède de pâtes fregola, bettes à cardes, huile d'olive piquante

LAPIN CONFIT - 34 \$

Cuisse de lapin confite (de Stanstead), réduction, carottes au gingembre, tagliatelle fait maison avec crème de cèpes truffés

MÉDAILLONS DE VEAU – 38 \$

Médailon de longe de veau grillé, gastrique aux groseilles, réduction de veau, polenta crémeux, sauté de courges et d'épinards

FILET MIGNON - 48 \$

Bœuf d'élevage naturel de la Ferme Nord-Est de Mont-Laurier, légumes, sauce à la saveur du jour

ARRIVAGE DE LA MER - \$ prix du marché

Selon les saisons, respectant l'éthique environnementale

JARRET D'AGNEAU – 33 \$

Jarret d'agneau braisé, purée de pommes de terre et de pois chiches au safran, rapinis sautés

PRIMI PIATTI

ZUPPA DEL GIORNO - \$ 8 *Soup of the day - Your chef's choice*

INSALATA DELL ORTO - \$ 9

A variety of lettuces, carrots, fresh herbs, red wine vinegar and EVOO

INSALATA COCO PAZZO - \$ 14

Romaine hearts dressed with an emulsion of garlic, anchovy and extra virgin olive oil, topped with baked pancetta and Parmigiano batonnettes (Coco Pazzo's version of the classic Caesar salad)

BEETS DONE 4 WAYS - \$ 12

Roasted, pickled, puréed, and chips, home-made ricotta, espresso shavings

TROFIE - \$14

A half-portion of trofie served in a gorgonzola cream sauce

OLIVE D'ASCOLI - ONE DOZEN - \$16

Meat stuffed olives, breaded and deep fried.

Based on Luigi's Momma's recipe from her region in Italy

CALAMARI - \$ 17

Thai squid floured and flash-fried to perfect tenderness, served with a slightly spicy garlic tomato sauce

SHRIMP COCKTAIL - \$ 19

4 pan seared shrimp, served with homemade tomato sorbetto, celery salad, drizzled with lemon extra virgin olive oil

TARTUFFI DI FORMAGGIO - \$ 12

A blend of two cheeses rolled in almonds served with a quince apple Italian style marmalade (4)

CHARCUTERIE PLATTER - \$ 20

Assorted cold cuts from Les Cochons Tout Rond (Racine, Eastern Townships), assortment of marinated vegetables and our home-made pâté, served with toasted homemade bread

GRILLED VEGGIE FLAT BREAD - \$ 15

Homemade grilled flat bread, ricotta cheese, grilled vegetables, drizzled with basil olive oil, sea salt

COCO PAZZO – DEPUIS 1995 – SINCE 1995 – THANK YOU!

A royalty, equivalent to 3% of the listed or advertised price of the goods and services offered in this establishment, will be added to your invoice. This royalty corresponds to the percentage of the contribution determined by the Tremblant Resort Association.

SECONDI PIATTI

CASARECCE PRIMAVERA (VEGAN) - \$ 23

Casarecce, tomato passata, diced veggies, marinated artichokes, basil and garlic infused EVOOs

TAGLIATELLE ALLA “TURDUCKEN MEAT BALLS” – \$ 28

Homemade tagliatelle, our turducken meat balls cooked in a velouté sauce, cream, topped with roasted red peppers and roasted carrots, sweet peas

GNOCCHI AL RAGÙ - \$ 28

Homemade potato gnocchi served in a traditional tomato meat ragù

LINGUINI PESCATORE - \$ 36 (ORIGINAL DISH, NEVER OFF THE MENU!)

Spelt grain linguini, shrimp, scallops, baby clams and mussels in a reduction of white wine, anchovy, garlic and clam broth

SPAGHETTINI CON ANATRA - \$ 31

Spelt grain spaghetti, Morgan Farm duck confit, diced tomatoes, spinach, rosemary and truffle olive oil

CAVATELLI AI FUNGHI - \$ 27

Cavatelli, pancetta, wild mushroom cream sauce

BAVETTE DI MAIALE - \$ 32

Gaspor bavette, porcini sauce, fingerling potatoes, green beans

POLLO AL FORNO - \$ 29

Local naturally raised chicken (Ferme La Rose des vents, Mont Laurier), in a goat cheese organic pumpkin mostarda sauce, served with a warm fregola pasta salad, Swiss chard, spicy olive oil

CONIGLIO - \$ 34

Rabbit leg confit (Stanstead), reduction, ginger carrots, homemade tagliatelle in a truffled porcini cream

VITELLO AI FERRI - \$ 38

Grilled veal loin, red currant gastrique, veal reduction, creamy polenta, sautéed spinach and butternut squash

FILET MIGNON - \$ 48

Filet mignon (Ferme du Nord-Est, Mont Laurier) naturally raised, chef's vegetables, sauce of the day

CATCH OF THE DAY - \$ market price

Sustainable catch, a daily special created by your chef

LAMB SHANK - \$ 33

Braised lamb shank, saffron infused chick peas and mashed potatoes, sautéed rapini