

HELLO SUMMER FOOD MENU

COFFEE POT
Porto Rotondo

ITA - ENG

A P E R I T I V O

fino alle 21:00

SUSHI MIX

Selezione sushi dello chef. 8pz

+ vino/birra 20 euro

+ spritz/cocktail/Franciacorta 25 euro

+ cocktail premium 28 euro

FOCACCIA GOURMET

focaccia mix. 3pz

+ vino/birra 20 euro

+ spritz/cocktail/franciacorta 25 euro

+ cocktail premium 28 euro

Vi invitiamo a segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari al nostro personale di sala, richiedendo la lista degli allergeni se necessario.

Questo esercizio applica il trattamento di bonifica preventiva del pesce crudo ai sensi del regolamento 852/04 mediante processo di abbattimento della temperatura a -20° e la conservazione degli alimenti per almeno 24h ad una temperatura di -20°.



harmont&blaine

S T A R T E R S

EDAMAME

Fagioli di soia cotti al vapore. *6

8 euro

EDAMAME al TARTUFO

Fagioli di soia cotti al vapore aromatizzati al tartufo
o con salsa teriyaki e arancia. *6

8 euro

NACHOS

Nachos con guacamole, pico de gallo, sour cream,
lime e semi di papavero. *7

9 euro

GAMBERI IN TEMPURA

Con maionese all'arancia. 4pz *1,2,3

16 euro

CARPACCIO MIX

Carpaccio di pesce misto con salsa Ponzu, jalapeno, olio al
tartufo e sesamo affumicato. 9pz *11,4

16 euro



R A W B A R

5. Nigiri MIX

Salmone, tonno, spigola. 6pz *1,3,4,7,8
20 euro

6. Nigiri di GAMBERO ROSSO

Con granella di pistachio. 4pz *3,4,8
12 euro

7. Sashimi di SALMONE. 5pz *4

14 euro

8. Sashimi di TONNO. 5pz *4

14 euro

9. Sashimi MIX

Salmone, spigola, gambero rosso, tonno. 15pz *2,4
32 euro

10. CHIRASHI

Salmone, spigola, gambero rosso, tonno. *2,4,11
22 euro



TARTARE & CEVICHE

11. TARTARE DI SALMONE

Battuta di salmone e avocado, salsa al sour cream, nachos di barbabietola e platano. *7;4

18 euro

12. TARTARE DI TONNO

Olio al basilico, stracciatella e crispy onions. *7;4

18 euro

13. FISH CAKE

Base di riso sushi, battuta di salmone, mayo spicy e philadelphia con top di teryaki e kataifi. *4;3;7;1

17 euro

14. CEVICHE INCA

Spigola marinata agli agrumi, crema di cocco, anacardi, patata dolce, chips di platano. *4;8

18 euro



R O L L S

15. LA LOMITA

Uramaki con interno di salmone, top di tartare di capesante e Jalapeno, white sauce flambe (mayo al wasabi e hondashi), tobiko gold. 8pz *3,4,14
20 euro

16. ROSARITO

Uramaki di salmone, top di avocado e gambero rosso, soia al tartufo e granella di pistacchio. 8pz *2,4,6,8
22 euro

17. NATURISTA

Uramaki con interno di salmone, philadelphia, top di salsa al mango e ikura. 8pz *4,7,11
18 euro

18. RAINBOW

Uramaki con top di salmone, tonno, spigola, avocado e tobiko, interno di salmone e philadelphia, olio di sesamo caldo e mayo all'arancia. 8pz *2;4;7;11
20 euro

19. TAHARA

Uramaki con interno di tonno, top di avocado, spicy tartare di tonno e sesamo. 8pz *4,7,11
18 euro



20. BAKED

Uramaki con interno di avocado, top di tartare di salmone cotto, spicy mayo e salsa teriyaki. 8pz
17 euro

21. ALMOND

Uramaki con interno di avocado, tobiko rosso, top di spicy salmone e mandorle. 8pz *4;3;8
17 euro

22. NACHOS MAKI

Uramaki con interno di salmone, top di philadelphia, nachos di barbabietola e jalapeno. 8pz *4;7
17 euro

23. RIO

Uramaki con interno di gambero in tempura, top di avocado, spicy tartare di salmone e tobiko rosso. 8pz *2;4;3
20 euro

24. BAHIA

Uramaki con interno di gambero in tempura, top di philadelphia, fragole, salsa teriyaki e sesamo. 8pz *2;7;11
18 euro



25. ENSENADA

Uramaki con interno di gambero in tempura, top di salmone scottato, salsa dynamite, teriyaki e ikura. 8pz *4;2;3
18 euro

26. COFFEE POT

Uramaki di salmone, spicy mayo e pomodori secchi, interno di polpa di granchio, cetriolo, gambero cotto. 8pz *2,4
18 euro

27. ARUBA

Uramaki con interno di salmone e gambero cotto, top di avocado, spicy mayo, teriyaki e nachos alla barbabietola. 8pz *2;4
18 euro

28. GUADALUPE

Uramaki con interno di salmone, top di sesamo affumicato, cetriolo, guacamole e nachos. 8pz *4
17 euro

29. COURTNEY

Uramaki con interno di avocado, top di battuta di manzo scottato, spicy mayo, teriyaki, sesamo affumicato e kataifi. 8pz *1,4
19 euro



T A C O S

30. Tacos al PASTOR

Pulled pork, coleslaw, jalapeno e lime. 3pz
17 euro

31. Tacos di SALMONE

Base di riso sushi, tartare di salmone e guacamole,
pico de gallo. 3pz *1 l
17 euro

32. Tacos di TONNO

Base di riso sushi, tartare di tonno, erba cipollina e
sesamo rainbow, spicy mayo. 3pz *1 l
17 euro

33. Tacos di POLLO

Base di riso sushi e tinga di pollo. 3pz
17 euro



F O C C A C C E G O U R M E T

34. Focaccia di SALMONE

Salmone affumicato, guacamole e granella di pistacchio. *1,4,8
19 euro

35. Focaccia di TONNO

Tonno affumicato, rucola, burrata e mayo al basilico. *1,4,7
19 euro

36. focaccia BURRATA & ALICI

Burrata, alici del Cantabrico, datterini mix e olio al basilico. *1,4
17 euro

37. Focaccia PROSCIUTTO E BURRATA

Prosciutto, burrata, pachino e pesto al basilico. *1,7
17 euro



B A O

38. MEXICAN BAO

Maiale cotto a bassa temperatura, jalapeno, lime e coriandolo. 2pz *1

17 euro

39. CHICKEN BAO

Tinga di pollo. 2pz *1

17 euro

40. CARRIBEAN BAO

Gambero in tempura, cavolo viola e salsa spicy. 2pz *1;2

18 euro



D E S S E R T

MOUSSE CIOCCOLATO E FRUTTI DI BOSCO

10 euro

MOUSSE COCCO MANGO E PASSION FRUIT

10 euro

BAVARESE PISTACCHIO E LAMPONE

10 euro

CHEESCAKE ALLO YUZU CON TOPPING DI CARMELLO E TAGLIATA DI FRAGOLE

10 euro

MOCHI

Dolci di riso giapponesi con
ripieno a scelta tra: cioccolato fondente;
cheesecake alla fragola; cocco; tè verde. 3pz

10 euro



INFO & BOOKING

+ 39 39 13528657

@coffeepotexperience

@_coffeepot_



ITA - ENG

A P E R I T I F

'til 9PM

SUSHI MIX

Chef's selection of sushi. 8pz
+ wine/beer 20 euro
+ spritz/cocktail/Franciacorta 25 euro
+ cocktail premium 28 euro

BOCADILLOS DE MAR

Fish baguette mix. 3pz
+ wine/beer 20 euro
+ spritz/cocktail/Franciacorta 25 euro
+ cocktail premium 28 euro

We invite you to report any food allergies or intolerances to our dining room staff, requesting the list of allergens if necessary.

This exercise applies the preventive remediation treatment of raw fish in accordance with regulation 852/04 through a process of blast chilling to -20° and storing food for at least 24 hours at a temperature of -20°.

S T A R T E R S

EDAMAME

Steamed soybeans. *6
8 euro

TRUFFLE EDAMAME

Steamed soybeans flavored with truffles
or with teriyaki sauce and orange. *6
8 euro

NACHOS

Nachos with guacamole, pico de gallo, sour cream,
lime and poppy seeds. *7
9 euro

FRIED SHRIMP

With orange mayonnaise. 4pz *1,2,3
16 euro

CARPACCIO MIX

Mixed fish carpaccio with Ponzu sauce, jalapeno,
truffle oil and smoked sesame. 9pz *11,4
16 euro



R A W B A R

5. Nigiri MIX

Salmon, tuna, sea bass. 6pz *1,3,4,7,8
20 euro

6. RED SHRIMP Nigiri

Mayo with basil and chopped pistachios. 4pz *3,4,8
12 euro

7. SALMON Sashimi. 5pz *4

14 euro

8. TUNA Sashimi. 5pz *4

14 euro

9. Sashimi MIX

Salmon, sea bass, red prawn, tuna. 15pz *2,4
32 euro

10. CHIRASHI

Salmon, sea bass, red prawn, tuna. 15pz *2,4,11
22 euro



TARTARE & CEVICHE

11. SALMON TARTARE

Chopped salmon and avocado, sour cream sauce,
beetroot and plantain nachos. *7;4

18 euro

12. TUNA TARTARE

Basil oil, stracciatella and crispy onions. *7;4

18 euro

13. FISH CAKE

Base of sushi rice, chopped salmon, spicy mayo and
philadelphia with teryiaki top and kataifi. *4;3;7;1

17 euro

14. CEVICHE INCA

Citrus marinated sea bass, coconut cream, cashew nuts,
sweet potato, tabasco and plantain chips. *4;8

18 euro



R O L L S

15. LA LOMITA

Uramaki filled with salmon, topped with tartare scallops and Jalapeno, white sauce flambe (wasabi mayo and hondashi),

tobiko gold. 8pz *3,4,14

20 euro

16. ROSARITO

Salmon uramaki, topped with avocado and red prawn,

truffle soy and pistachio grain. 8pz *2,4,6,8

22 euro

17. NATURISTA

Uramaki filled with salmon, philadelphia, topped with

mango sauce and ikura. 8pz *4,7,11

18 euro

18. RAINBOW

Uramaki topped with salmon, tuna, sea bass, avocado, filled with salmon and philadelphia, hot sesame oil and

orange mayo. 8pz *2;4;7;11

20 euro

19. TAHARA

Uramaki filled with tuna, avocado top, spicy

tuna and sesame tartare. 8pz *4,7,11

18 euro



20. BAKED

Uramaki filled with avocado, topped with tartare seared salmon, spicy mayo and teriyaki sauce. 8pz
17 euro

21. ALMOND

Uramaki filled with avocado, red tobiko, topped with spicy salmon and almonds. 8pz *4;3;8
17 euro

22. NACHOS MAKI

Uramaki filled with salmon, avocado, topped with Philadelphia, beetroot and jalapeno nachos. 8pz *4;7
17 euro

23. RIO

Uramaki filled with tempura shrimp, topped with avocado, spicy salmon tartare and red tobiko. 8pz *2;4;3
20 euro

24. BAHIA

Uramaki filled with tempura shrimp, topped with philadelphia, strawberries, teriyaki sauce and sesame. 8pz *2;7;11
18 euro



25. ENSENADA

Uramaki filled with tempura shrimp, topped with seared salmon, dynamite sauce, teriyaki and ikura. 8pz *4;2;3
18 euro

26. COFFEE POT

Uramaki topped with salmon, spicy mayo and sun-dried tomatoes, filled with crabmeat, cucumber, cooked shrimp. 8pz *2,4
18 euro

27. ARUBA

Uramaki filled with salmon and cooked shrimp, topped with avocado, spicy mayo, teriyaki and beetroot nachos. 8pz *2;4
18 euro

28. GUADALUPE

Uramaki filled with salmon, topped with smoked sesame, guacamole and nachos. 8pz *4
17 euro

29. COURTNEY

Uramaki filled with avocado, tobiko gold, topped with battering seared beef, spicy mayo, teriyaki and kataifi. 8pz *1,4
19 euro



T A C O S

30. Tacos al PASTOR

Pulled pork, coleslaw, teriyaki sauce, jalapeno and lime. 3pz
17 euro

31. SALMON Tacos

Base of sushi rice, salmon tartare and guacamole. 3pz *1 l
17 euro

32. TUNA Tacos

Base of sushi rice, tuna tartare, chives and
rainbow sesame. 3pz *1 l
17 euro

33. CHICKEN Tacos

Base of sushi rice and chicken tinga. 3pz
17 euro



F O C C A C C E G O U R M E T

34. SALMON Focaccia

Smoked salmon, guacamole and pistachio grain. *1,4,8
19 euro

35. TUNA Focaccia

Smoked tuna, rocket, burrata cheese and basil mayo. *1,4,7
19 euro

36. BURRATA & ANCHOVIES focaccia

Burrata, Cantabrian anchovies, datterini tomatoes and basil oil. *1,4
17 euro

37. PROSCIUTTO & BURRATA Focaccia

Ham, burrata, cherry tomatoes and basil pesto. *1,7
17 euro



B A O

38. MEXICAN BAO

Slow cooked pork, jalapeno, lime and
coriander. 2pz *1

17 euro

39. CHICKEN BAO

Chicken tinge. 2pz *1

17 euro

40. CARRIBEAN BAO

Tempura shrimp, purple cabbage and spicy sauce. 2pz *1;2

18 euro



D E S S E R T

CHOCOLATE MOUSSE AND BERRIES

10 euro

MOUSSE COCONUT MANGO AND PASSION FRUIT

10 euro

BAVARIAN PISTACHIO AND RASPBERRY

10 euro

MOCHI

Japanese rice cakes filled with: dark chocolate;
strawberry cheesecake; coconut; green tea. 3pz

10 euro



INFO & BOOKING

+ 39 39 13528657

@coffeepotexperience

@_coffeepot_



ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)
