

## **CHOIX SANS GLUTEN - 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)*

**SALADE CRUE – 14 \$**

*Zucchini, carottes, betteraves en coupe spirale, crus, vinaigrette au vin blanc*

**BETTERAVES - 4 FAÇONS – 13 \$**

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

**TRUITE FUMÉE - 16 \$**

*Truite fumée locale, betteraves, avocat, huile d'olive et vinaigre balsamique*

~~**GNOCCHI AU PESTO – 15 \$** *Gnocchi fait maison servi dans un pesto aux œufs d'artichauts et du basilic, tomates fraîches*~~

~~**TRUFFES AUX FROMAGES – 12 \$**~~

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

~~**OLIVES FARCIES D'ASCOLI – \$12**~~

~~*Olives farcies aux quatre viandes, panées et frites.*~~

~~*Inspirée de la recette familiale de la région de Le Marche (portion : 8)*~~

~~**CALMARS – 17 \$**~~

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

~~**PAIN PLAT GRILLÉ – 16 \$**~~

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

**COCKTAIL DE CREVETTES - 19 \$**

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

**CHARCUTERIES - 20 \$**

*Plateau de charcuteries artisanales, pâté fait maison, assortiments de légumes marinés ~~et croûtons~~*

---

**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.*

## **CHOIX SANS GLUTEN - SECONDI PIATTI**

### ***TAGLIATELLE PRIMAVERA (VÉGÉTALIEN) - 25 \$***

*Tagliatelle fait maison, passata de tomates, fenouil, oignon rouge, piments jaunes, zucchini, huile d'olive aromatisées*

### ***CAVATELLI AFFUMICATA- 28 \$ ☆***

*Pâtes de semoule de blé dur, sauce crème, poulet, huile de chipotle, champignons, épinards, coriandre*

### ***GNOCCHI - 28 \$***

*Gnocchi fait maison servi dans un pesto aux cœurs d'artichauts et du basilic, tomates fraîches*

### ***LINGUINI PESCATORE - 37 \$ (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 – 32 \$***

*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*

### ***MANICOTTI – 27 \$***

*Rouleaux de pâtes fraîches faites maison farcies de fromage ricotta et épinards, sauce tomate biologique, crème et basilic*

### ***DUO DE PORC GASPOR - 33 \$***

*Contre filet de porcelet de Gaspor et saucisse de porc Gaspor, servi avec la salade « wedge » grillée style Coco Pazzo, pancetta, vinaigrette au gorgonzola*

### ***POULET “AL FORNO” – 30 \$***

*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 de framboises, grelots cuits deux fois, salade locale*

### ***VEAU – 38 \$***

*Veau paillard, chimichurri, légumes rôtis, purée de légumes*

### ***JARRET D'AGNEAU – 33 \$***

*Jarret d'agneau braisé, ~~tagliatelle au beurre de sauge~~, légumes*

### ***FILET MIGNON - 48 \$***

*Bœuf d'élevage naturel de la Ferme Nord-Est de Mont-Laurier, sauce, légumes, et féculent du jour (\* DEMANDER LE FÉCULENT DU JOUR\*)*

### ***ARRIVAGE DE LA MER - \$ prix du marché***

*Selon les saisons, respectant l'éthique environnementale*

## **GLUTEN FREE CHOICES - 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)*

**RAW ZOODLE SALAD - \$14**

*Zucchini, carrot and beet raw vegetable spirals, white wine vinaigrette*

**BEETS DONE 4 WAYS - \$ 13**

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

**TROTTA AFFUMICATA - \$ 16**

*Local smoked trout, avocado, beets, balsamic vinegar and extra virgin olive oil*

~~**PESTO GNOCCHI - \$15**~~

~~*Half portion homemade potato gnocchi, artichoke and basil pesto, tomatoes*~~

~~**TARTUFFI DI FORMAGGIO - \$ 12**~~

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

~~**OLIVE D'ASCOLI - \$12**~~

~~*Meat stuffed olives, breaded and deep fried.*~~

~~*Based on Luigi's Mamma's recipe from her region in Italy (portion: 8)*~~

~~**CALAMARI - \$ 17**~~

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

~~**GRILLED VEGGIE FLAT BREAD - \$ 16**~~

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

**SHRIMP COCKTAIL - \$ 19**

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

**CHARCUTERIE PLATTER - \$ 20**

*Assorted cold cuts, assortment of marinated vegetables and our home-made pâté, served with toasted homemade bread*

---

**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.*

## **GLUTEN FREE CHOICES - SECONDI PIATTI**

### **~~TAGLIATELLE PRIMAVERA (VEGAN) - \$ 24~~**

~~Tagliatelle, tomato passata, fennel, red onion, yellow peppers, zucchini, infused extra virgin olive oils~~

### **~~CAVATELLI AFFUMICATA - \$ 28 ☆~~**

~~Durham wheat semolina pasta, cream sauce, chicken, chipotle oil, mushrooms, spinach, cilantro~~

### **~~GNOCCHI - \$ 28~~**

~~Homemade potato gnocchi, artichoke heart and basil pesto, diced tomatoes~~

### **LINGUINI PESCATORE - \$ 37 (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 - \$ 32~~**

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

### **~~MANICOTTI - \$ 27~~**

~~Homemade pasta rolled with fresh ricotta cheese and spinach, baked in organic tomato sauce with cream and basil~~

### **GASPOR PORK DUO - \$ 33**

~~Gaspior milk-fed piglet striploin and pork sausage, served with a Coco Pazzo grilled wedge-style salad, pancetta, gorgonzola dressing~~

### **~~POLLO AL FORNO - \$ 30~~**

~~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), raspberry reduction, double baked new potatoes, local lettuces~~

### **~~VITELLO AI FERRI - \$ 38~~**

~~Veal paillard, chimichurri, roasted veggies, root veggie purée~~

### **~~LAMB SHANK - \$ 33~~**

~~Braised lamb shank, sage butter tagliatelle, veg wrap~~

### **~~FILET MIGNON - \$ 48~~**

~~Filet mignon (Ferme du Nord-Est, Mont Laurier) naturally raised, Sauce, vegetable, and starch of the day (\*PLEASE ASK ABOUT THIS\*)~~

### **~~CATCH OF THE DAY - \$ market price~~**

~~Sustainable catch, a daily special created by your chef~~