

# KÙM

## DINNER

*Un racconto di materie prime e sapori che seguono la stagionalità  
Preparazioni che ne esaltano l'origine unendo tradizione e  
contemporaneità*

*A narrative of seasonal ingredients and refined flavors.  
Each dish celebrates its origins, where tradition meets  
contemporary elegance.*

EAT. LIVE. PLAY. COMO.



## ANTIPASTI *APPETIZERS*

### UOVO DI SELVA SELVA EGG

sedano rapa in due consistenze e tartufo nero pregiato  
*celeriac in two textures and fine black truffle*

3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13

16

### TROTA AFFUMICATA SMOKED TROUT

kumquat, salsa al limone e barbabietola  
*kumquat, lemon sauce and beetroot*

4, 5, 6, 7, 9, 10, 11

16

### CAVOLFIORE CAULIFLOWER

crema di cavolfiore, insalata cruda di  
cavolfiore, salsa di miso e nocciole  
*cauliflower cream, raw cauliflower salsa,  
miso sauce and hazelnuts*

5, 6, 8, 10, 11, 13

16

### TORCHON DE FOIE GRAS

mela cotogna, pan brioche  
*quince, pan brioche*

1, 6, 7, 8, 10, 11, 13

22

## PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

### IL RISO

riserva San Massimo, Zafferano in Pistilli, Jus di Vitello, Gremolada  
*San Massimo rice reserve, Saffron in Pistils, Veal Jus, Gremolada*

5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

18

### RAVIOLI

ripieni di genovese, classico ragù napoletano con  
morbido di manzo e cipolle, burro, salvia e jus di manzo  
*filled with genovese sauce, typical neapolitan ragù with  
soft beef and onions, butter, sage and beef jus*

1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 14

20

### MACCHERONCINO

al nero di seppia, ragù di calamari, crema di patate e prezzemolo  
*with squid ink, squid ragù, cream of potatoes and parsley*

1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 14

20

### TAGLIATELLA

con Ragù alla Bolognese  
*with Bolognese Sauce*

1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13

20

## SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

### CARCIOFO ARTICHOKE

cotto a bassa temperatura, farcito con pomodori secchi,  
crema allo zafferano iraniano e limone  
*low-temperature cooked, stuffed with dried tomatoes, Iranian  
saffron cream and lemon*

3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13

22

### COSCIA DI POLLO CHICKEN THIGH

a lenta crescita, purè, funghi champignon  
*slow growing chicken, smashed potatoes, champignon  
mushrooms*

5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13

24

### PESCATO DEL GIORNO CATCH OF THE DAY

alla mediterranea  
*in a mediterranean style*

2, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 14

24

### GUANCIA DI VITELLO VEAL CHEEK

purè di patate, spinacino fresco  
*smashed potatoes, fresh baby spinach*

5, 8, 9, 10, 11, 12

26

# Kùm

## DOLCI DESSERTS

### TIRAMISÙ

1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 13

12

### CRÈME BRULÉE

3, 7

12

### TARTELLETTA AL CIOCCOLATO CHOCOLATE TARTLET

ganache al cioccolato fondente e  
sorbetto al lampone  
*dark chocolate ganache and raspberry sorbet*

1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 13

12

### PERE COTTE NEL VINO ROSSO RED WINE-POACHED PEARS

mousse al mascarpone, croccante al cioccolato e salsa mou  
*mascarpone cheese mousse, crispy chocolate and mou sauce*

1, 3, 5, 6, 7

14

Gentile Cliente, nel nostro menu trova indicate accanto ad ogni piatto le sostanze allergizzanti secondo la seguente legenda:

1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti 2. Crostacei e relativi prodotti 3. Uova e relative prodotti 4. Pesce e relative prodotti 5. Arachidi e relative prodotti 6. Soia e relative prodotti 7. Latte e relative prodotti (incluso il lattosio) 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland) e relative prodotti 9. Sedano e relative prodotti 10. Senape e relativi prodotti 11. Semi di sesame e relativi prodotti 12. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportato come SO<sub>2</sub> 13. Lupini e relative prodotti 14. Molluschi e relativi prodotti.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni.

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine (\*). Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

Tutti i piatti i contrassegnati con il simbolo 🌿 sono indicati come prodotti Vegani

Tutti i piatti i contrassegnati con il simbolo 🥗 sono indicati come prodotti Vegetariani.

Coperto €3

# KÙm

Dear Customer, in our menu, you will find allergenic substances indicated next to each dish, according to the following legend:

1. Cereals containing gluten and their products 2. Crustaceans and their products 3. Eggs and their products 4. Fish and its products 5. Peanuts and their products 6. Soy and its products 7. Milk and its products (including lactose) 8. Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, Queensland nuts) and their products 9. Celery and its products 10. Mustard and its products 11. Sesame seeds and their products 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/litre, expressed as SO<sub>2</sub> 13. Lupins and their products 14. Molluscs and their products.

Please kindly inform the serving staff of any allergies or intolerances, as we cannot guarantee the absence of cross-contamination of allergens.

Due to market availability, some products are frozen or deep-frozen at the origin (\*). Fish intended to be consumed raw or almost raw has undergone a preventive treatment in compliance with the provisions of Reg. EC 853/2004.

All dishes marked with the symbol  are considered Vegan products.

All dishes marked with the symbol  are considered Vegetarian products

Cover charge €3