

KÙM

LUNCH

*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.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'L. L. L.', positioned below the main text.

KÙm

ANTIPASTI *APPETIZERS*

NIZZARDA

insalata mista, tonno, cipolla in agrodolce, fagiolini,
fior di capperi, olive, feta, pomodorini datterino
*salad mix, tuna, bittersweet onion, green beans, caper
flowers, olives, feta, datterino tomatoes*

3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11

16

CESAR SALAD

lattuga, pollo croccante accompagnato con il suo fondo,
parmigiano 36 mesi, salsa cesar e crostini al timo
*lettuce, crispy chicken accompanied with its jus,
parmesan cheese 36 months, cesar sauce and thyme croutons*

1, 3, 5, 8, 9, 10, 13

17

BRESAOLA

pomodorini datterino, scaglie di grana, misticanza aromatica
typical cured meat from Valtellina, datterino tomatoes,
grana flakes, aromatic spring mix

5, 6, 13

17

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

IL RISO

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

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

18

TAGLIATELLA

con Ragù alla Bolognese
with Bolognese Sauce

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

20

SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

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

22

PESCATO DEL GIORNO CATCH OF THE DAY

alla mediterranea
in a mediterranean style

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

26

Kùm

DOLCI
DESSERTS

TIRAMISÙ

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

12

TORTA DEL GIORNO
CAKE OF THE DAY

con gelato
served with ice cream

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

12

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 SO₂ 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 SO₂ 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