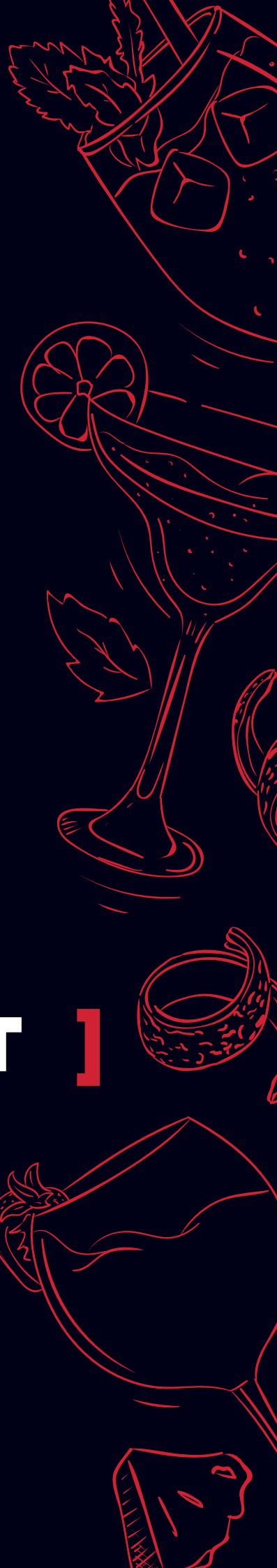


KO.BO
sweet & street [FOOD]

[**DRINK LIST**]

& Tapas

[KOBOFOOD.COM]



[SPITZEN]

VENETO / 8,00 €

Chardonnay IGT, select, selz

IL CLASSICO / 7,00 €

Prosecco DOC, selz, Aperol

CAMPARI / 7,00 €

Prosecco DOC, selz, Campari

HUGO / 8,00 €

Prosecco DOC, selz, St. Germain

IOVEM / 8,00 €

Prosecco DOC, selz, Iovem

CON APERITIVO 12,00 €

[MULE'S]

MEZCAL MULE / 8,00 €

Mezcal, Lime, sciroppo di zenzero al peperoncino, ginger beer

MOSCOW MULE / 7,00 €

Vodka, lime, sciroppo di zenzero, ginger beer

IOVEM MULE / 8,00 €

Iovem, lime, sciroppo di zenzero, ginger beer

CON APERITIVO 12,00 €

Los cubanos!
Un drink cubano,
un Ron cubano

MOJITO! / 7,00 €

Ron Havana 3 años, lime, zucchero di canna bianco, soda

MOJITO CABALLITO / 8,00 €

Ron Havana 3 años, Carpano antica ricetta, lime, zucchero di canna bianco, soda

MOJITO ALLA FRUTTA / 8,00 €

Ron Havana 3 años, lime zucchero, mix di frutta fresca

MOJITO SPICY / 8,00 €

Ron Havana 3 años, sciroppo di zenzero, lime, zucchero, soda

CON APERITIVO 12,00 €

NEGRONI'S FAMILY

SBAGLIATO DEL PORTO / 8,00 €

Bitter del professore, Carpano antica ricetta, riduzione di Porto ruby al caffè

NEGRONI PERFETTO / 8,00 €

Bitter del Professore, Vermouth del Professore, Tanqueray n°10

VISTA SU ROMA / 8,00 €

Bitter del Professore, lillet blanc, succo di limone, sciroppo di agrumi e lavanda

CON APERITIVO 13,00 €

SOUR'S FAMILY

PORTO SOUR / 7,00 €

Bourbon, Sweet&Sour, Porto ruby

TOM COLLINS / 7,00 €

Gin Plymouth, limone e zucchero

CON APERITIVO 12,00 €

KO·BO'S FAMILY

Abbiamo deciso di accompagnarvi nei luoghi che più ci stanno a cuore. Ecco la nostra selezione

VELLO D'ORO / 9,00 €

Gin allo zafferano, Lillet blanc, Suze, Yuzu

BORGO LIGURE / 9,00 €

Martini rubino riserva, Lillet blanc, sciroppo di melagrana, Pigato MaRenè BIO

CIUFFO&TONIC / 9,00 €

Plymouth gin, rosolio Quaglia, infuso ai frutti rossi, tonica London style

LEONE A CAMPIGLIO / 9,00 €

Bourbon rye, Braulio riserva, Carpano antica ricetta, shrub di mele al pino

CARMINE LO STREGONE / 9,00 €

Mezcal, lo Strega di Benevento, arancio, sciroppo di melagrana e soda al pompelmo rosa

CON APERITIVO 15,00 €

[GIN SELECTION]

Abbiamo un amore incondizionato verso il Gin, ci piace sempre sperimentare e variare la nostra selezione.

Chiedi ai nostri ragazzi i gin e le toniche a rotazione.

13,00 € / CON APERITIVO 15,00 €

Alcool free

7,00 €
CON APERITIVO 12,00 €

VIOLETTA

*Elisir di Violetta Manin,
succo di limone,
Tonica d'Ibisco*

KO.BO PASSION 0%

*Elisir di frutto della passione Manin,
pompelmo rosa,
Ginger beer*

CITRUS FRUIT

*Spremuta d'arancia, infuso di
cardamomo, Cedrata Tassoni*

COCONUT

*Elisir di Frutto della passione Manin,
latte di cocco, succo di ananas*

FUNKY

*Succo di ananas, latte di cocco, sciroppo
di pesche, sciroppo di fragole*

OH MARIA!

*Succo di pomodoro, Elisir di
Peperone rosso, succo di limone, salsa
Worchesterschire, tabasco,
sale, pepe*

GIARDINO DELL'EDEN

*Sciroppo di melograno, arancio,
menta fresca
e gazzosa Bio Cortese*

Vini bianchi

Lugana Ca' Dei Frati 13%

22,00 € / calice 6,00 €

Sauvignon blanc Alto Adige

Zemmer DOC 13%

20,00 €

Riseis pecorino

Agriverde Bio IGP 13%

16,00 €

Gewürztraminer Zemmer

Alto Adige DOC 14%

24,00 € / calice 7,00 €

Gewürztraminer Hofstätter

Joseph DOC 14,5%

24,00 €

Tramin 'Stoan' DOC 13,5%

30,00 €

Falaghina Irpinia Tenuta

Cavalier Pepe DOC 13%

21,00 €

Chardonnay Girlan

Alto Adige DOC 13%

22,00 € / calice 6,00 €

Pigato MaRenè VIO DOC 13,5%

24,00 €

Bollicine

Prosecco superiore

Valdobbiadene Docg

Torri di Credazzo

Follador 11,5%

22,00 € / calice 6,00 €

Spumante rosè

Astoria Extra Dry

'Fashion Victim' 11%

18,00 € / calice 5,00 €

Prosecco Valdobbiadene
Superiore di Cartizze DOCG

Dry Adami 11%

30,00 €

Ferrari Perlé Trento

DOC 12,5%

50,00 €

Franciacorta Animante
DOCG Barone Pizzini Bio

Extra Brut 12,5%

40,00 €

Champagne Perrier-Jouët

Gran Brut 12%

70,00 €

Chmpagne Ruinart

Blanc De Blanc

'Second Skin' 12,5%

110,00 €

Vini rossi

Valpolicella

Ripasso DOC

Cantine di Custoza 14%

22,00 € / calice 6,00 €

Lagrein Zemmer DOC

Alto Adige 13%

24,00 €

Casalini

Chianti superiore Fibbiano

DOCG BIO 14%

24,00 € / calice 6,00 €

Ronchedone

Ca' Dei Frati 14%

20,00 €

Girlan Alto Adige

Patricia Pinot Nero DOC 13,5%

20,00 €

Lambrusco Otello Ceci IGT

11%

18,00 €

Primitivo Ettamiano

Due Palme IGP 14,5%

24,00 € / calice 7,00 €

Nebbiolo d'Alba Marziano

Abbona DOC 14,5%

35,00 €

Le nostre Birre

	CHIARA	ROSSA	WEISS
<i>media</i>	5,00 €	5,50 €	6,00 €
<i>piccola</i>	3,50 €	4,00 €	4,00 €

ARTIGIANALE

Per assicurarci freschezza e rotazione delle nostre birre, abbiamo deciso di non creare una vera e propria lista ma di lasciarci guidare dalle proposte sempre diverse dei nostri birrifici preferiti!

[TAPAS]

PATATAS BRAVAS

Patatine fritte con maionese alla paprika

4,50 €

PATATAS CATIVAS

Patatine fritte con maionese alla aposhabanero extra piccante e salsa yogurt

4,50 €

PATATAS MEXICANA

Patatine fritte con guacamole, chips di platano e arachidi tostate

6,50 €

PATATAS BRUTALES

Patatine fritte con cheddar, salsa mango habanero e cipolla crispy

7,50 €

NUGGETS

7,50 €

[PANINI]

AVOCADO TOAST

Crostone di pane con avocado e pomodorini

6,00 €

SPECK E BRIE

Panino rustico con speck trentino, brie e rucola

6,00 €

DELIZIA

Pane con crudo, salsa di olive nere e tartufo, pomodoro, iceberg

8,50 €

SFIZIOSO

Pane rustico, tonno, maionese, avocado, pomodoro

8,00 €

PORCELLONE

Panino con mortadella, pistacchi, crema di pistacchio e stracciatella di bufala

8,00 €