

KO.BO
sweet & street [FOOD]

menu

[**PRANZO**]

[KOBOFOOD.COM]

[INSALATE]

MYKONOS

Misticanza con olive nere, feta, pomodorini e cetrioli

9,50 €

CAESAR SALAD

Insalata iceberg con grana, crostini di pane, petto di pollo e dressing alla senape leggera

10,00 €

SALMON SALAD

Soncino, salmone al vapore, avocado, pomodorini, chips di platano

13,00 €

WINTER SALAD

Misticanza, cavolo viola, porcini, noci

12,00 €

[PIATTI FREDDI]

01.

Roastbeef servito con rucola e grana

13,00 €

02.

Bresaola della Valtellina punta d'anca con misticanza e caprino fresco

13,00 €

03.

Prosciutto crudo Villani con brurrata di Andiria

14,00 €

[HAMBURGER]

HAMBURGER KO.BO

Con bun e burger di nostra produzione con cheddar, bacon, insalata iceberg e pomodoro

11,00 €

VEGANO BURGER

Burger vegano con misticanza, germogli di soia e maionese vegana

13,00 €

ITALO

Con bun e burger di nostra produzione con crudo Villani 18 mesi stracciatella di bufala, crudo essicato e basilico

12,00 €

KO.BO XXL

Il nostro classico burger ma doppio (solo per chi è davvero affamato)

16,00 €

SALMON BURGER

Burger di nostra produzione, trancio di salmone, rucola, avocado e bacon croccante

15,00 €



[PANOZZI]

GOLOSONE

Mortadella, pistacchio, crema di pistacchi e formaggio fresco

7,50 €

SHRIMP

Crudo Villani, rucola, salsa rosa e gamberi

8,50 €

SMOCKY

Speck altoatesino D.O.P, scamorza affumicata, misticanza e porcini

7,00 €

IL VEGANO

Zucchine grigliate, pomodorini, basilico, crema di ceci, misticanza e olio evo

7,00 €

TUNAVOCADO

Tonno, pomodoro, avocado, songino, olio evo

8,50 €

LA PORCHETTA

Porchetta, cipolla rossa caramellata, crema di pecorino romano, melanzane sott'olio, misticanza

9,00 €

[PIZZE]

Impasto classico: più leggero e digeribile (80% di idratazione e pochissimo lievito)

Impasto integrale +1,50 €

SPECIALI

CARBONARA

Pomodoro, mozzarella, guanciale croccante e crema di tuorlo d'uovo, pepe e pecorino romano

9,00 €

KO.BO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Villani 18 mesi, stracciatella e petali di crudo essiccato

11,00 €

GOLOSA DI MARE

Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa caramellata, salmone fresco, granella e crema di pistacchio

13,00 €

SHRIMP ORIGINAL

Pomodoro, mozzarella, gamberi, stracciatella e scorza di limone

13,00 €

FIRE KO.BO

Pomodoro, mozzarella, spianata calabra, burrata, basilico fresco e miele al peperoncino

12,00 €

PUGLIESE

Pomodoro, olive taggiasche, cime di rapa e provola affumicata

10,00 €

CLASSICHE

MARGHERITA

6,00 €

PROSCIUTTO E FUNGHI

8,00 €

CRUDO

7,50 €

WURSTEL

7,50 €

BRESAOLA

8,50 €

WURSTEL E PATATINE

8,00 €

QUATTRO FORMAGGI

8,00 €

ORTOLANA

8,00 €

CALABRA

8,00 €

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, olive nere, prosciutto, funghi e carciofi

8,50 €

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, olive nere, wurstel, funghi e carciofi

8,50 €

MONZESE

Pomodoro, mozzarella, luganega

8,00 €

ROMANA

Pomodoro, capperi, acciughe e olive

8,00 €

PESCATORA

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

9,00 €

[DOLCI]

MACEDONIA DI FRUTTA

6,00 €

LA TORTA DELLA NONNA

Torta di mele calda servita con gelato alla crema e panna montata

6,00 €

MILLEFOGLIE KO.BO

La nostra millefoglie composta al momento con crema chantilly e frutti di bosco, nutella o pistacchio

7,00 €

FLAN

Flan al cioccolato fondente con cuore morbido servito con gelato al pistacchio e panna montata

6,00 €

TIRAMISÙ CLASSICO

6,00 €

TIRAMISÙ CON VELLUTATA DI CASTAGNE

7,00 €

TORTA TRE CIOCCOLATI

La nostra classica tre cioccolati con cioccolato bianco, al latte e fondente e base cruncy al riso soffiato e cioccolato

6,00 €

CHEESECAKE KO.BO

La nostra classica cheesecake scomposta servita con nutella, pistacchio o frutti di bosco

6,00 €

UNO NON PUÒ
PENSARE BENE, AMARE BENE,
DORMIRE BENE SE NON HA
MANGIATO BENE.

Virginia Woolf

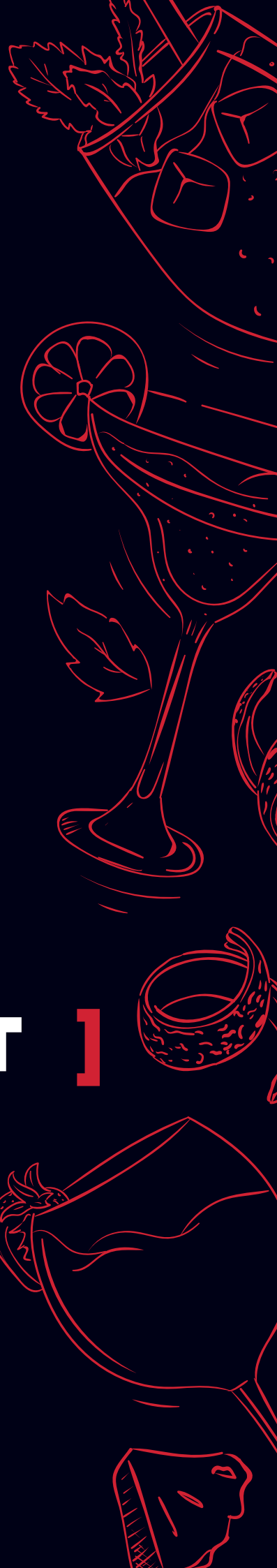
KO.BO
sweet & street [FOOD]

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 €

KO.BO
sweet & street [FOOD]

menu

[CENA]

[KOBFOOD.COM]

[APETIZER]

PIZZE
FRITTE
GOURMET

01.

Prosciutto crudo dolce 18 mesi Villani, stracciatella di bufala di Andria e basilico

11,00 €

02.

Mozzarella fior di latte, friarielli, acciughe del mar cantabrico e pomodorino giallo

10,00 €

03.

Mortadella al tartufo, crema di pistacchio, formaggio fresco, granella di pistacchi e lamelle di tartufo

12,00 €

ANTIPASTI

TAGLIERE KO BO

Selezione di salumi e formaggi Ko bo, caciotta al tartufo, pecorino al peperoncino, pecorino alle pere, mortadella al tartufo toscana, salame abruzzese e crudo dolce 18 mesi Villani, servito con degustazione di mieli.

15,00 €

LA BUFALA VEGGY

Burrata di bufala di Andria affumicata con zucchine alla scapece

12,00 €

LA FRISELLA

Frisella Ko Bo, pomodorini, olive taggiasche, tentacolo di polpo grigliato e clorofilla di aneto

14,00 €

[PRIMI]

LA NOSTRA CACIO E PEPE / 14,00 €

Spaghettoni cacio e pepe con tartare di gamberi viola

LA TAGLIATELLA IN AUTUNNO / 13,00 €

Tagliatelle con castagne, luganega a punta di coltello e scaglie di pecorino al tartufo toscano

LO GNOCCO PIEMONTESE / 14,00 €

Gnocchi di patate viola su fonduta di castelmagno e nocciole piemontesi tostate

UN PORCINO A TOKYO / 13,00 €

Risotto con porcini, guancialetto croccante e miele allo yuzu

[SECONDI]

SIESTA ABRUZZESE / 16,00 €

Arrosticini abruzzesi con salsa aioli e guacamole

LA PICANHA NEL BOSCO / 20,00 €

Ventaglio di picanha su letto di misticanza, dressing ai frutti di bosco affumicato a freddo

IL NOSTRO FRITTO MISTO / 16,00 €

Gamberi, totani e ciuffi di polipo

LA POLPETTA VEGGY / 13,00 €

Polpettine di melanzane alla parmigiana su vellutata di pomodorini, basilico e cialda di ricotta salata

SALMONE TATAKI / 18,00 €

Salmone scottato ricoperto di sesamo nero con dressing al mango e scaglie di sale maldon



La nostra linea VEGANA, anche online!
www.kobovegan.com

CONTORNI / 4,00 €

Patatine dipper

Insalata mista

[PIZZE]

- **Impasto classico:**
più leggero e digeribile
(80% di idratazione e pochissimo lievito)

- **Impasto integrale +1,50 €**

SPECIALI

CARBONARA / 9,00 €

Pomodoro, mozzarella, guanciale croccante e crema di tuorlo d'uovo, pepe e pecorino romano

KO.BO / 11,00 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Villani 18 mesi, stracciatella e petali di crudo essiccato

GOLOSA DI MARE / 13,00 €

Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa caramellata, salmone fresco, granella e crema di pistacchio

SHRIMP ORIGINAL / 13,00 €

Pomodoro, mozzarella, gamberi, stracciatella e scorza di limone

FIRE KO.BO / 12,00 €

Pomodoro, mozzarella, spianata calabra, burrata, basilico fresco e miele al peperoncino

PUGLIESE / 10,00 €

Pomodoro, olive taggiasche, cime di rapa e provola affumicata

CLASSICHE

MARGHERITA 6,00 €

PROSCIUTTO E FUNGHI 8,00 €

CRUDO 7,50 €

WURSTEL 7,50 €

BRESAOLA 8,50 €

QUATTRO STAGIONI / 8,50 €

Pomodoro, mozzarella, olive nere, prosciutto, funghi e carciofi

CAPRICCIOSA / 8,50 €

Pomodoro, mozzarella, olive nere, wurstel, funghi e carciofi

MONZESE / 8,00 €

Pomodoro, mozzarella, luganega

ROMANA / 8,00 €

Pomodoro, capperi, acciughe e olive

PESCATORA / 9,00 €

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

WURSTEL E PATATINE 8,00 €

QUATTRO FORMAGGI 8,00 €

ORTOLANA 8,00 €

CALABRA 8,00 €

[HAMBURGER]

HAMBURGER KO.BO / 11,00 €

Con bun e burger di nostra produzione con cheddar, bacon, insalata iceberg e pomodoro

ITALO / 12,00 €

Con bun e burger di nostra produzione con crudo Villani 18 mesi stracciatella di bufala, crudo essiccato e basilico

VEGANO BURGER / 13,00 €

Burger vegano con misticanza, germogli di soia e maionese vegana

KO.BO XXL / 16,00 €

Il nostro classico burger ma doppio (solo per chi è davvero affamato)

SALMON BURGER / 15,00 €

Burger di nostra produzione, trancio di salmone, rucola, avocado e bacon croccante

[PANOZZI]

GOLOSONE / 7,50 €

Mortadella, pistacchio, crema di pistacchi e formaggio fresco

SHRIMP / 8,50 €

Crudo Villani, rucola, salsa rosa e gamberi

SMOCKY / 7,00 €

Speck altoatesino D.O.P., scamorza affumicata, misticanza e porcini

IL VEGANO / 7,00 €

Zucchine grigliate, pomodorini, basilico, crema di ceci, misticanza e olio evo

TUNAVOCADO / 8,50 €

Tonno, pomodoro, avocado, songino, olio evo

LA PORCHETTA / 9,00 €

Porchetta, cipolla rossa caramellata, crema di pecorino romano, melanzane sott'olio, misticanza

KO.BO
sweet & street [FOOD]

[DOLCI]

MACEDONIA DI FRUTTA

6,00 €

LA TORTA DELLA NONNA

Torta di mele calda servita con gelato alla crema e panna montata

6,00 €

MILLEFOGLIE KO.BO

La nostra millefoglie composta al momento con crema chantilly e frutti di bosco, nutella o pistacchio

7,00 €

FLAN

Flan al cioccolato fondente con cuore morbido servito con gelato al pistacchio e panna montata

6,00 €

TIRAMISÙ CLASSICO

6,00 €

TIRAMISÙ CON VELLUTATA DI CASTAGNE

7,00 €

TORTA TRE CIOCCOLATI

La nostra classica tre cioccolati con cioccolato bianco, al latte e fondente e base cruncy al riso soffiato e cioccolato

6,00 €

CHEESECAKE KO.BO

La nostra classica cheesecake scomposta servita con nutella, pistacchio o frutti di bosco

6,00 €

UNO NON PUÒ
PENSARE BENE, AMARE BENE,
DORMIRE BENE SE NON HA
MANGIATO BENE.

Virginia Woolf

KO.BO
sweet & street **[FOOD]**