



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

# DRINK LIST & Tapas

*Gli allergeni sono indicati  
di fianco ad ogni piatto,  
la lista completa è consultabile  
nella tabella generale presente  
nel menù*

[ [KOBOFOOD.COM](http://KOBOFOOD.COM) ]

## [ DRINK LIST KO.BO ]

Stasera guida io!  
Alcool free

v/s

Alcolici

### AMERICAN0%

Bitter e vermouth analcolici by jnpr e soda edelflower 7/8/12

### FREE FRIDA

Jnpr, triple sec (alcol free), succo di limone, polpa di lampone homemade, foam

### ZERO MULE

Memento blue (acqua mare mediterraneo, origano e santoreggia), succo di limone, ginger beer

### MATCHA PINK

Matcha aromatizzato ai fiori di ciliegio giapponese, miele, soda

9,00 € / 14,00 CON APERITIVO

### BLACKBERRY FIZZ ZERO

Gin analcolico infuso ai frutti di bosco, succo di limone, sciroppo di zucchero, top di soda al melograno e basilico

### GIN TONIC ANALCOLICO

Gin analcolico, spremuta al pompelmo, tonica, top di culis ai lamponi

8,00 €

CON APERITIVO 13,00 €

### AMERICANO-SAN 和 / 9,00 €

Bitter sakura, Vermouth alpestre, tonica edelflower e liquore alpestre 12

### RASBERRY FRIDA / 8,00 €

Tequila blanco, triple sec, succo di limone fresco polpa di lampone homemade, foam

### PRIMAVERA ROSA / 8,00 €

Liquore sarti prodotto con arancia rossa, mango e passionfruit, London dry gin, sciroppo di zucchero, lime servito con velluto ai fiori di sambuco 12

### TAPPETO DI FRAGOLE / 8,00 €

Crema di cocco homemade, cordial alle fragole cotto a bassa temperatura, prosecco 12/7

### CANDY CLOVER / 9,00 €

Gin, lampone, lime, limone, sciroppo vaniglia e zucchero filato 1/7

### CON APERITIVO 13,00 €

14,00 € PER AMERICANO-SAN 和 E CANDY CLOVER

## [ COCKTAIL CLASSICI ]

12

7,00 € / CON APERITIVO 13,00 €

## [ MOJITO ]

### GREEN APPLE MOJITO / 8,00 €

Rum scuro, polpa di mela verde, sciroppo alla cannella, lime, menta, soda

### MOJITO ALLA FRUTTA / 9,00 €

Il classico mojito con i nostri sciroppi di frutta fresca fatti in casa a scelta fra: mango, lampone o fragola

### MOJITO UMAMI / 8,00 €

Cognac alle pere, sciroppo di zucchero, succo di lime, menta e riduzione balsamica 12

### CON APERITIVO 13,00 €

14,00 € PER MOJITO ALLA FRUTTA



## TIKI

'MY' TAI

Havana 3 miscelato con rum infuso al cocco disidratato, lime, sciroppo di cannella, crema di mandorle, orange curacao 7/8

### SINGAPORE SLING

London dry gin, bitter vanilla, liquore cherry, liquore alpeste, sciroppo di zucchero moscovado, lime 1/8

9,00 €

CON APERITIVO 14,00 €

## Analcolici classici

### PASSION 0% / 7,00 €

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

### COCONUT / 7,00 €

Elisir di frutto della passione Manin, latte di cocco, succo di ananas 7

### FUNKY / 8,00 €

Succo di ananas, latte di cocco, sciroppo di pesche, sciroppo di fragole 7

### SARA ON THE BEACH / 8,00 €

Base pestata di lime, zucchero di canna, polpa di mango, sciroppo alla banana homemade, succo d'ananas, cannella 7

### CON APERITIVO 13,00 €

14,00 € PER FUNKY E SARA ON THE BEACH

## Ruota del Gin

13,00 € / CON APERITIVO 18,00 €



## Le nostre Birre

media piccola

CHIARA 1 5,00 € 3,50 €

ROSSA 1 5,50 € 4,00 €

WEISS 1 6,00 € 4,00 €

IPA 1 6,00 € 4,00 €

ARTIGIANALE 1 7,00 €

Per assicurarci freschezza e la 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!

## Vini bianchi

12

**Lugana Ca' Dei Frati** 13%

24,00 €  
calice 6,00 €

**Sauvignon Blanc  
Alto Adige Zemmer  
DOC** 13%

22,00 €

**Riseis Pecorino  
Agriverde Bio IGP** 13%

18,00 €

**Rieppi Friuli colli orientali  
Friulano DOC** 13,5%

24,00 €

**Gewürztraminer  
Zemmer Alto Adige  
DOC** 14%

26,00 €  
calice 7,00 €

**Falanghina Irpinia  
Tenuta Cavalier Pepe  
DOC** 13%

21,00 €

**Ca dei frati  
Brolettino** 13,5%

26,00 €

## Vini rossi

12

**Valpolicella Ripasso DOC  
Cantine di Custoza** 14%

24,00 €  
calice 6,00 €

**Ca dei frati  
Ronchedone** 14%

26,00 €  
calice 6,00 €

**Casalini Chianti superiore  
Fibbiano DOCG BIO** 14%

26,00 €  
calice 6,00 €

**Girlan Alto Adige  
Patricia Pinot Nero DOC** 13,5%

20,00 €

**Primitivo Ettamiano  
Due Palme IGP** 14,5%

26,00 €

**Cosetti rënovo Nebbiolo  
d'Alba DOC 2021** 14%

24,00 €

**Riseis Agriverde  
Montepulciano  
d'Abruzzo DOC** 13,5%

24,00 €



## Bollicine

12

**Bottega Prosecco  
superiore DOCG** 11,5%

25,00 €  
calice 6,00 €

**Bottega Prosecco  
superiore Rive DOCG** 11,5%

35,00 €

**Prosecco Rosé Afra** 11%

22,00 €  
calice 6,00 €

**Prosecco Superiore  
Quorum bio vegan  
extra dry** 11,5%

25,00 €

**Franciacorta Brut** 12,5%

35,00 €  
calice 7,00 €

**Ferrari Perlé Trento  
DOC** 12,5%

50,00 €

*Dopo le 21.00, consumazione  
minima 4,00 €*



## [ TAPAS ]

### PATATAS BRAVAS

Patatine fritte con maionese alla paprika 1/3/7/10

5,00 €

### ROMA NON FA LA STUPIDA STASERA

Frittatina cacio e pepe con fiori di zucca e lime 1/3/7

8,00 €

### RED HOT CHILI PEPPERONS

Jalapenos piccanti farciti di formaggio serviti con la nostra maionese al peperoncino 1/3/7/6/10

10,50 €

### NUGGETS

1/6/10

7,50 €

### ANCORA ANNI 90!

Olive all'ascolana, mozzarelline fritte, fiore di zucca ripieno 1/7/6/10

10,00 €

### PATATINE FRITTE

1

4,00 €



### TRANCIO DI PIZZA

5,00 €

Scegli il tuo ingrediente: prosciutto crudo, cotto, salame piccante o stracciatella 1/6/7/8

+ 1,50 €

---

## [ PANCAKE SALATI ]

1/3/5/6/7/8/11

### PARMCAKE

Pancake, stracciatella di bufala e crudo Villani 18 mesi

10,00 €

### CASERECCIO

Pancake, salame dolce e crema di pecorino

10,00 €

---

## [ PANINI ]

1/3/5/6/7/8/11

### AVOCADO TOAST

Crostone di pane con avocado e pomodorini, condito con sale e olio evo

7,00 €

### SFIZIOSO

Panino con tonno, maionese, avocado, pomodoro

9,00 €

### SPECK E BRIE

Panino con speck trentino, brie e rucola

7,50 €

### PORCELLONE

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

9,50 €

## LISTA ALLERGENI



### 1 / GLUTINE

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



### 2 / CROSTACEI E DERIVATI

marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili



### 3 / UOVA

uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



### 4 / PESCE E DERIVATI

prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali



### 5 / ARACHIDI E DERIVATI

creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



### 6 / SOIA E DERIVATI

prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



### 7 / LATTE E DERIVATI

ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



### 8 / FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi



### 9 / SEDANO E DERIVATI

sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



### 10 / SENAPE E DERIVATI

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



### 11 / SEMI DI SESAMO E DERIVATI

semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale



### 12 / ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>



### 13 / LUPINO E DERIVATI

presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari



### 14 / MOLLUSCHI E DERIVATI

canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...

*Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento.*

*Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.*

*Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.*

