

KÙM

DINNER

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

EAT. LIVE. PLAY. COMO.



ANTIPASTI

TARTARE DI FASSONA

Funghi in carpione, Nocciole, Zabaione salato

3,5,7,8

22

CALAMARO

Lardo di Colonnata, crema di Patate, Piselli freschi (*)

1,4,7,14

20

CEVICHE DI RICCIOLA

Lychee di tigre, Mais, verdure in agrodolce (*)

4,7

20

UOVO DI SELVA 63°

In crosta di erbe aromatiche, crema di Asparago,
Pompelmo 🍋

1,3,8

18

PRIMI PIATTI

SPAGHETTO GERARDO DI NOLA

Estratto di Barbabietola, tartare di Salmerino,
Caviale prestige, Beurre blanc (*)

1,3,4,7,9,10

24

GNOCCHI DI PATATE

Gamberi rossi, Cozze, gel di Limone (*)

1,2,3,4,9

24

RAVIOLO PLIN

Ripieno di Parmigiano 24 Mesi, Jus di Manzo,
Tartufo nero

1,3,7,9

22

RISOTTO AL POMODORO GIALLO

Salsa Champagne, polvere di Pomodoro,
olio al Basilico 🌿

7,9,12

20

SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO

Salsa al Tartufo nero, millefoglie di Patate
profumate al Timo

1,9,12

26

CODA DI ROSPO CBT

Salsa Champagne, Cetrioli in osmosi,
verdure di mare (*)

4,7,9,12

24

POLLO

Carote, Jus di Pollo, riduzione di Birra

9,12

22

PARMIGIANA DI MELANZANE

Melanzana arrostita, gel di Pomodoro confit,
salsa al Basilico, gelato al Parmigiano 24 Mesi 🌿

7

22

DOLCI

TARTE TATIN

Mela cotta nel Caramello, gel di Limone,
gelato alla crema, crumble alla Vaniglia,
chips di Mela 🌿

3,7,8

12

SOUFFLE AL CIOCCOLATO

Cre moso al Cioccolato, gel di Agrumi,
croccante al Cacao, sorbetto al Lampone 🌿

1,3,7,8

12

CRÈME BRÛLÉE

Liquirizia, Cacao, gel di Pompelmo,
limoni, ice Lamponi 🌿

1,3,7,8

10

GELATI E SORBETTI 🌿

3,7

10

Kùm

DEGUSTAZIONE A SCELTA
TRA I NOSTRI PIATTI

3 PORTATE

65

4 PORTATE

75

5 PORTATE

90

KEVIN FAI TU

Degustazione Blind a scelta dallo Chef

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.