

Kùm

Kùm

DINNER

*A narrative of seasonal ingredients and refined flavors.  
Each dish celebrates its origins, where tradition meets  
contemporary elegance*

EAT. LIVE. PLAY. COMO.

*Kum.*

## APPETIZERS

### FASSONA TARTARE

Marinated Mushrooms, Hazelnuts, Savory Zabaglione

3,5,7,8

22

### SQUID

Colonnata Lard, Potato cream, Fresh Peas (\*)

1,4,14

20

### AMBERJACK CEVICHE

Tiger's lychee, Corn, sweet-and-sour vegetables (\*)

4,7

20

### SELVA 63° EGG

Herb-Crusted, Asparagus Cream, Grapefruit 🍷

1,3,8

18

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 SO<sub>2</sub> 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

TASTING, CHOICE OF  
OUR DISHES

3 COURSES  
65

4 COURSES  
75

5 COURSES  
90

KEVIN FAI TU  
Blind Tasting, Chef's Selection

FIRST COURSES

GERARDO DI NOLA SPAGHETTI  
Beetroot Extract, Char Tartare, Prestige Caviar,  
Beurre Blanc (\*)  
1,3,4,7,9,10  
24

POTATO GNOCCHI  
Red Prawns, Mussels, Lemon gel (\*)  
1,2,3,4,9  
24

PLIN RAVIOLI  
24-Month Aged Parmesan Filling, Beef Jus,  
Black Truffle  
1,3,7,9  
22

YELLOW TOMATO RISOTTO  
Champagne sauce, Tomato powder, Basil oil 🌿  
7,9,12  
20

Kùm

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.

*Henri.*

## 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

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 SO<sub>2</sub> 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.

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

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

Cremoso 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

MAIN COURSES

BEEF TENDERLOIN

Black Truffle Sauce, Thyme-Scented Potato  
millefeuille

1,9,12

26

MONKFISH TAIL

Champagne Sauce, Cucumbers in osmosis,  
Sea Vegetables (\*)

4,7,9,12

24

CHICKEN

Carrots, Chicken Jus, Beer Reduction

9,12

22

AUBERGINE PARMESAN

Roasted Aubergine, Confit Tomato Gel, Basil Sauce,  
24-Month Aged Parmesan Ice Cream 🌿

7

22

DESSERTS

TARTE TATIN

Apple baked in Caramel, Lemon Gel,  
Cream Ice Cream, Vanilla Crumble, Apple Chips 🌿

3,7,8

12

CHOCOLATE SOUFFLÉ

Chocolate Cream, Citrus Gel, Cocoa Crunch,  
Raspberry Sorbet 🌿

1,3,7,8

12

CRÈME BRÛLÉE

Licorice, Cocoa, Grapefruit Gel, Lemons,  
Ice Raspberry 🌿

1,3,7,8

10

ICE CREAMS AND SORBETS 🌿

3,7

10