

## **Benvenuti al Kincho!**

Un parco, il lago di Como a due passi, le montagne di sfondo.

Il Kincho prende ispirazione dal tipico grill sudamericano - quincho - dove all'aperto sotto un tetto di paglia, sulla brace viene cucinata la parilla. È qui poi che il quincho si sposa con la K, e a pregiati tagli delle migliori carni internazionali si aggiungono quelli tipici della nostra tradizione

e la vera pizza napoletana, piatto simbolo della cucina italiana.

Al Kincho ogni pranzo è un'esperienza: si vive la tavola come momento di gioco, convivialità e condivisione. Il viaggio attraverso diversi sapori e la possibilità di personalizzare i propri piatti per assecondare i gusti della giornata diventano la nostra parola d'ordine.

E attraverso qualità, autenticità e riscoperta dei rituali desideriamo sorprendervi ogni giorno.

Buon appetito!

K-staff

## **Welcome to Kincho!**

A park , the Lake Como a few steps away , the background mountains .

The Kincho takes inspiration from the typical South American grill - quincho – where outdoors under a thatched roof , on the grill the parilla is cooked.

Here the quincho is combined with the K , and prime cuts of the best international meat are added those typical of our tradition

and the real Neapolitan pizza, signature dish of Italian cuisine .

Kincho to each lunch is an experience : you will experience the table as a moment of the game , conviviality and sharing .

The journey through different flavors and the possibility of customize their dishes to satisfy the tastes of the day become the our watchwords .

And through quality, authenticity and discovery of the rituals we want to surprise you everyday.

Enjoy your meal!

K -staff

Dal Nostro forno...  
Selezione di pizze con grano 100% Italiano

## LE NOSTRE PIZZE

<b>Focaccia bianca al rosmarino</b> <sup>2</sup> Olio extra vergine di oliva, rosmarino e sale Maldon Extra vergin olive oil, rosmary and Maldon salt	€ 9
<b>Marinara</b> <sup>2</sup> Pomodoro San Marzano, aglio e origano San Marzano tomato, garlic and oregano	€ 8
<b>Margherita</b> <sup>2-7</sup> Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e basilico fresco San Marzano tomato, mozzarella and basil	€ 9
<b>Straciatella e Nduja</b> <sup>2-7</sup> Pomodoro San Marzano, straciatella, Nduja e basilico fresco San Marzano tomato, straciatella, spicy salami and basil	€10
<b>Napoli</b> <sup>2-5-7</sup> Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, acciughe del Cantabrico, basilico fresco San marzano tomato, mozzarella, Cantabrico's anchovies, basil	€12
<b>Kincho</b> <sup>2-4-7</sup> Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, uovo e tartufo nero estivo San Marzano tomato, mozzarella, egg and black summer truffle	€16
<b>Amatriciana</b> <sup>2-7</sup> Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, guanciale di Amatrice, pecorino, basilico fresco San Marzano tomato, mozzarella, pork cheek, pecorino cheese, basil	€14
<b>Bufalina con crudo</b> <sup>2-7</sup> Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Oggiono, basilico fresco San Marzano tomato, buffalo mozzarella, raw ham and basil	€16
<b>Calzone napoletano</b> <sup>2-7</sup> Ripieno con pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salame dolce, basilico fresco Filled with San Marzano tomato, mozzarella, salami, basil	€14
<b>Bianca con base mozzarella fiordilatte, salsiccia, broccoli</b> <sup>2-7</sup> White pizza with mozzarella, sausage and broccoli	€14
<b>Bianca con base mozzarella fiordilatte, mortadella, pistacchi</b> <sup>2-7-10</sup> White pizza with mozzarella, mortadella, pistachios	€14
<b>Bianca con base mozzarella fiordilatte, pesto, noci tostate</b> <sup>2-7-10</sup> White pizza with mozzarella, basil pesto, roasted walnuts	€14
<b>Calzone fritto</b> <sup>2-7</sup> Ripieno con Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salame dolce, ricotta Filled with San Marzano tomato, mozzarella, salami, ricotta cheese	€15
<b>Tronchetto</b> <sup>2-7</sup> Ripieno con mozzarella fiordilatte ricoperta da fettine di crudo d'Oggiono Filled with mozzarella and slices of raw ham	€14

Extra topping € 2,5

Tasse e coperto inclusi – Tax and cover charge included

## KINCHOS (1 nostri golosissimi assaggi...)

**Fragrante bruschetta alle olive con scarola e acciuga del Cantabrico** <sup>2-5</sup> € 3

*Bruschetta with olives, endive, Cantabrico's anchovies*

**Sarde in saor dal gusto agrodolce con cipolla rossa di Tropea** <sup>2-5-14</sup> € 4

*Sweet and sour sardines with red onion*

**Mozzarella in carrozza tradizionale** <sup>2-4-5-7</sup> € 3

*Fried mozzarella-cheese sandwich*

**Polpo arrostito su morbida crema di hummus** <sup>5</sup> € 5

*Roasted octopus on creamy hummus*

**Fragrante bruschetta con Bel Paese e cipolla in agrodolce** <sup>2-7</sup> € 3

*Bruschetta with Bel Paese cheese and sweet and sour onion*

**Pane e burola (pasta di salame cruda arrostita) con riduzione di aceto di mele** <sup>2-14</sup> € 4

*Bread and burola (slightly roasted raw salami paste) with apple vinegar sauce*

**Selezione Kincho/Kincho's selection** € 18

**Tavolozza Kincho (per 2 pax)** <sup>7-9-14</sup> € 30

*Selezione di salumi e formaggi italiani / Selection of gourmet Italian cold cuts and cheeses*

**Antipasto etnico vegano** <sup>2-12</sup> € 16

*Hummus, babaganoush, miglio, verdure e tofu/hummus, babaganoush, millet, vegetables and tofu*

## INSALATE

**Caesar chicken salad** <sup>2-4-5-7-9-14</sup> € 15

*Insalata iceberg, salsa Caesar, petto di pollo, Parmigiano, uovo sodo e crostini di pane  
Green salad, Caesar sauce, chicken breast, bread croutons, boiled egg and Parmigiano flakes*

**Nizzarda** <sup>4-5</sup> € 15

*Insalata iceberg, pomodori, fagiolini verdi, cipolla rossa, patate, peperoni, uovo sodo, acciughe e tonno  
Green salad, tomato, green beans, red onion, potatoes, peppers, boiled egg, anchovies and tuna*

**Greca** <sup>7</sup> € 15

*Insalata iceberg, cetrioli, feta, pomodori, cipolla rossa, olive e origano  
Green salad, cucumbers, feta cheese, tomatoes, red onion, olives and oregano*

**Caprese di Bufala** <sup>7</sup> € 15

*Pomodoro maturo di stagione, mozzarella di bufala, basilico  
Ripe tomatoes, buffalo mozzarella, basil*

## HAMBURGER

**CLASSICO** <sup>2-4-7-12-15</sup> € 16

*Bun della Casa, 200 gr. di carne bovina italiana, formaggio Cheddar, insalata verde, pomodoro e maionese  
Home-made bun, Italian beef, Cheddar cheese, green salad, tomato and mayonnaise*

**AMERICANO** <sup>2-4-7-12-15</sup> € 16

*Bun della Casa, 200 gr. di carne bovina americana, formaggio Cheddar, bacon croccante, pomodoro, insalata e salsa barbecue  
Home-made bun, American beef, Cheddar cheese, crispy bacon, tomato, salad and barbecue sauce*

**MILANESE** <sup>2-4-7-12-15</sup> € 16

*Due morbide milanesine di maiale, gorgonzola dolce, insalata, battuto di pomodoro, basilico  
Two small pork Milanese chops, gorgonzola cheese in the middle, green salad, tomato, basil*

**VEGETARIANO** <sup>2-15</sup> € 16

*Fragrante pane con semi di zucca, melanzane grigliate marinate all'aglio orsino, hummus, pomodori secchi  
Bread with pumpkin seeds, grilled eggplant marinated with garlic, hummus, dried tomatoes*

**CALABRESE** <sup>2-4-7-12-15</sup> € 16

*Bun della Casa, 200 gr. di carne bovina italiana, Nduja, caciocavallo, insalata, pomodoro, marmellata di peperoncino  
Home-made bun, Italian beef, spicy salami, caciocavallo cheese, green salad, tomato, pepper jam*

## PRIMI PIATTI

**Paccheri freschi con pesce spada, zucchine, pomodorini cherry, olive taggiasche, menta** <sup>2-4-5-15</sup> € 14  
*Paccheri fresh pasta with swordfish, zucchini, cherry tomatoes, olives, mint*

**Scialatielli al pomodoro con stracciatella** <sup>2-4-7</sup> € 12  
*Scialatielli fresh pasta served with tomato sauce and stracciatella*

**Trofie con il nostro pesto** <sup>2-7-10</sup> € 12  
*Trofie fresh pasta served with pesto basil sauce*

**Lasagna alla bolognese** <sup>2-4-7-15</sup> € 12  
*Baked lasagne with traditional beef ragout*

## LA GRANDE GRIGLIA KINCHO

**Grande costata " Tomahawk " Angus Irlanda (per 2 persone/ people) <sup>9-13</sup> € 70**

Parte centrale del sotto filetto servito con il suo osso pulito  
*Rib steak with the entire rib bone left*

**Grigliata mista (per 2 persone) <sup>9-13-15</sup> € 58**

**Mix grilled meats (for 2 people)**

Entrecôte di scottona, chuletas, pollo alla birra, costina di maiale alla paprika, luganega  
*Italian beef steak, chuletas, beer marinated chicken, pork ribs with paprika, sausage*

**Stinco di agnello New Zealand <sup>9-13-15</sup> € 20**  
*Shank of New Zealand lamb*

**Filetto di manzo Scottona <sup>9-13</sup> € 30**  
*Beef fillet*

**Carrè di costine di maiale alla paprika <sup>9-13-15</sup> € 16**  
*Pork ribs loin with paprika*

**Sovracoscia di pollo italiano alla birra <sup>9-13</sup> € 16**  
*Italian chicken thigh marinated with beer*

**Galletto amburghese aromatizzato alle erbe, cotto alla diavola <sup>9-13-15</sup> € 18**  
*Baby chicken aromatised with herbs, cooked Diavola style*

Tutti i piatti sono serviti con una generosa porzione di caponata di verdure, patate al cartoccio profumate all'aglio e rosmarino e accompagnati da un assortimento di salse di nostra produzione

*All meat plates are served with vegetable caponata, potatoes baked in foil with garlic and rosemary and assorted sauces of our production*

### GELATO e PICCOLI DOLCI – *Ice –Cream and Mini Desserts*

**Coppa mista di gelato artigianale (3 gusti) <sup>4-7-10</sup> € 10**  
*Cup of homemade ice-cream (3 flavours)*

**Tiramisù <sup>4-7</sup> € 4**

**Crema bruciata <sup>4-7</sup> € 5**  
*Baked custard cream*

**Tris di mini dessert <sup>4-7-10</sup> € 10**  
*Three mini dessert (tiramisù, baked custard cream, ice-cream ball)*

**Ananas alla griglia con zucchero di canna, cannella, gelato fiordilatte <sup>7</sup> € 12**  
*Grilled pineapple with cane sugar, cinnamon and fiordilatte ice-cream*

Gentile Ospite,

al fine di garantire la massima qualità e sicurezza elenchiamo le sostanze o prodotti che posso provocare allergie o intolleranze e/o ove viene utilizzata la tecnica del congelamento rapido per alcune preparazioni.

*Dear Guest,*

*in order to guarantee the maximum quality and confidence we list the materials or products that could cause allergies or/and where we are processing the quick freezing technique for some preparations.*

1. Sedano e prodotti a base di sedano  
*Celery and products containing celery*
2. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati  
*Cereals with gluten, grain, rye, barley, oats, faro, kamut, and derivate products*
3. Crostacei e prodotti a base di crostacei  
*Shellfish and products containing shellfish*
4. Uova e prodotti a base di uova  
*Eggs and products containing eggs*
5. Pesce e prodotti a base di pesce  
*Fish and products containing fish*
6. Lupini e prodotti a base di lupini  
*Lupins and products containing lupins*
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  
*Milk and products containing milk*
8. Molluschi e prodotti a base di molluschi  
*Mussels and products containing mussels*
9. Senape e prodotti a base di senape  
*Mustard and products containing mustard*
10. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti  
*Shell fruit, hazelnut, almond, nuts, acagiu nuts, pecan nuts, Brazilian nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts, and products containing mentioned ingredients*
11. Arachidi e prodotti a base di arachidi  
*Peanuts and products containing peanuts*
12. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  
*Sesame seeds and products containing sesame*
13. Soia e prodotti a base di soia  
*Soy and products containing soy*
14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori ai 10 mg/Kg  
*Sulphur dioxide and sulphites over 10mg/Kg*
15. Tecnica del congelamento rapido o alimenti di qualità superiore congelati all'origine  
*Quick freezing preparation technique or high quality food frozen at the time of production.*