

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 le
nostre parole 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 of 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 it is cooked the parilla .

You then 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 al 100% Italiano
Scelga la Sua pizza di grano duro o integrale

Focaccia al rosmarino ² rosmarino e olio extra vergine di oliva rosemary and extra virgin olive oil	€ 8
Focaccia al pomodoro ² Pomodoro del Piennolo fresco e basilico fresh Vesuvius tomato and basil	€ 8
Marinara ²⁻⁵ Pomodoro del Piennolo, aglio, basilico e origano Vesuvius tomato, garlic, basil and oregano	€ 8
Margherita ²⁻⁷ Pomodoro del Piennolo, mozzarella e basilico Vesuvius tomato, mozzarella and basil	€ 9
Vegetariana ²⁻⁷ Pomodoro del Piennolo, mozzarella, verdure alla griglia marinate e basilico Vesuvius tomato, mozzarella, marinated grilled vegetables and basil	€12
Diavola ²⁻⁷ Pomodoro del Piennolo, mozzarella, salame piccante e tabasco Vesuvius tomato sauce, mozzarella, spicy salami and tabasco sauce	€12
Napoli ²⁻⁵ Pomodoro del Piennolo, aglio e acciughe di Sciacca fresh Vesuvius tomato, garlic and Sciacca's anchovies	€12
Vesuvio pizza DOP ²⁻⁷ Pomodoro del Piennolo, mozzarella di bufala e basilico Vesuvius tomato, buffalo mozzarella and basil	€14
Gusto ²⁻⁵⁻⁷ base integrale con mozzarella, trota salmonata, pomodorini del Piennolo, olio al prezzemolo e basilico wheat pizza with mozzarella, salmon trout, Vesuvius tomatoes, parsley oil and basil	€14
Crudo e bufala ²⁻⁷ pomodorini del Piennolo, mozzarella di bufala, prosciutto di Parma e basilico Vesuvius tomato, mozzarella, Parma ham and basil	€14
Prosciutto e funghi di bosco ²⁻⁷⁻¹⁵ mozzarella, prosciutto cotto, funghi e basilico mozzarella, ham, mushrooms and basil	€14
Quattro formaggi ²⁻⁷ mozzarella, gorgonzola, latteria, fontina 4 cheeses: mozzarella, gorgonzola, latteria, fontina	€14
Calzone ²⁻⁷ Pomodoro del Piennolo, mozzarella, prosciutto cotto e grana di Lodi Vesuvius tomato, mozzarella, ham and Lodi's parmesan cheese	€14
Kincho ²⁻⁴⁻⁷ Pomodoro del Piennolo, mozzarella, uovo e tartufo nero Vesuvius tomato, mozzarella, egg and black truffle	€15
Calzone Napoletano ²⁻⁷⁻⁴ prosciutto cotto, pancetta, salame, fontina e uovo ham, bacon, salami, fontina and egg	€15
Nutellina ²⁻¹⁰ base pizza e nutella pizza base with nutella	€ 9

Extra topping € 2,50

ANTIPASTI

Scamorza grigliata €14
con insalatina e verdure grigliate ⁷⁻¹⁴
Grilled kneaded paste cheese

Tavolozza ⁷ €24

Una selezione di primizie italiane,
affettati e formaggi di altissima qualità lavorati
come tradizione comanda
*A selection of gourmet italians cold cuts and cheese. Top
quality according to tradition*

Antipasto etnico Vegano ²⁻¹² €16

Hummus, baba gannuush
miglio con verdure croccanti e tofu.
*The hummus of the chef, baba gannush, millet with crispy
veggies and tofu.*

Prosciutto e Melone €15

Prosciutto d'Oggiono servito con melone italiano
D'Oggiono ham served with italian melon

INSALATE €13

Caesar Salad ²⁻⁴⁻⁷⁻⁹

Insalata in foglie verde, salsa Caesar
pollo, uovo sodo e crostini di pane.
*Green salad, caesar sauce, chicken
bread croutons and hard boiled eggs.*

Insalata Primavera ¹⁻⁷

Misticanza, pomodori, olive nere
mozzarelline e sedano croccante.
*Mixed salad, tomato, black olives
cherry mozzarella with crunchy celery.*

Nizzarda ⁵

Pomodori, fagiolini verdi, cipolla di Tropea
olive, peperoni e tonno.
*Tomato, green beans, Tropea's onion, olives
bell peppers and tuna.*

Greca ⁷

Insalata foglie verdi con cetrioli, feta
Pomodori, cipolla rossa e olive taggiasche
*Green salad, cucumbers, feta cheese, tomatoes
red onions with taggiasche olives.*

Caprese di Bufala ⁷ €14

Pomodori dalle migliori coltivazioni d'Italia
con mozzarella di Bufala
*Best italian tomatoes from top farms with buffalo's
mozzarella*

Hamburger 200 gr. € 15 (ore 12/14:30 e dalle 19:30)

Tutti gli hamburger sono serviti sul nostro pane a lenta lievitazione,
foglie di insalata verde, pomodori e patate fritte
All burgers served on house made bun, green salad, tomatoes and french fries.

ITALIA ²⁻⁷⁻¹²⁻¹⁵

Carne di manzo del Piemonte, formaggio del lago di Como Km 0
con burro alle erbe
Piemonte's beef, Km 0 cheese of Como valley. with herbs butter

U.S.A. (220 gr.) ²⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁵

Dalle praterie dell'America puro manzo,
formaggio cheddar, bacon e salsa barbecue
*From American prairies to Italy 100% quality beef, cheddar cheese
and barbecue sauce*

IRLANDA ²⁻⁷⁻¹²⁻¹⁵

Angus Irlanda per questo patty di manzo con salsa al blu cheese
Original Irish Angus with blue cheese sauce

EXTRA TOPPING

BACON

CIPOLLE CAMELLATE
CAMELIZED ONIONS

FORMAGGIO
CHEESE

PRIMI (ore 12/14:30 e dalle 19:30)

Cappellaccio ripieno di ricotta e mozzarella di bufala servito con pomodori del Piennolo ²⁻⁴⁻⁷ € 15

*Fresh, hand made pasta filled with ricotta cheese and
buffalo mozzarella, served with Vesuvius tomato.*

Ravioli ricotta e limone al burro e grana ²⁻⁴⁻⁷ €12

*Fresh, hand made pasta filled with ricotta cheese
and lemon, served with butter and parmesan cheese*

Scialatielli con burrata e pomodoro del Piennolo ²⁻⁴⁻⁷ €12

*Fresh, hand made pasta served with fresh cheese and
Vesuvius tomato*

Strozzapreti con pesto e provola affumicata ²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰ €12

*Fresh, hand made pasta served with pesto sauce and
kneaded paste cheese*

Pennette fresche al pomodoro del piennolo € 10

Short cut pasta served with Vesuvius tomato

La nostra grande griglia – Our fire grill (dalle/from: 19:30)

Tutti i piatti sono serviti con una selezione di verdure e patate al cartoccio con le salse del giorno

All dishes are served with vegetables selection, jacket potatoes and sauces of the day

Tomahawk (min. 1Kg x 2 pax) €35 a persona

Parte centrale del sotto filetto servito con il suo osso pulito accompagnato da un baby
pinzimonio di verdure con tris di salse e focaccia al rosmarino dal nostro forno
*An on the bone rib steak cut from the fore rib with the entire rib bone left, served with
vegetable pinzimonio, tris of sauce and directly from our oven a rosemary focaccia.*

Sovracoscia di pollo alla birra ¹⁴⁻¹⁵ € 15

Pollo marinato alla birra, croccante fuori e morbido dentro
*Chicken thigh marinated with beer, crispy outside
juicy and tender inside*

Entrecote di Angus 200 gr. € 28

Succulento sottofiletto di manzo
Delicious beef sirloin

Maiale alla paprika € 15

Bocconcini di maiale al sentore di paprika dolce
Pork loin marinated with sweet paprika

Filetto 200 gr. € 30

Filetto di manzo Scottona grigliato a regola d'arte
Great fillet grilled

Galletto ¹⁵ € 18

Galletto di grande morbidezza aromatizzato alle erbe
Baby chicken aromatised with herbs, tender to the point

Carrè di costine di maiale ¹⁴⁻¹⁵ € 19

Costine di maiale servite in carrè, un classico
Pork ribs Italian style, a must try

CAFFETTERIA

Caffè espresso <i>Espresso</i>	€ 2,00
Caffè espresso decaffeinato <i>Espresso deca</i>	€ 2,50
Caffè espresso corretto	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,00
Latte macchiato	€ 3,00
Caffè d'orzo <i>Barley coffee</i>	€ 2,50
Tè ed infusi <i>Teas</i>	€ 4,00
Caffè shakerato <i>Ice-coffee</i>	€ 3,50
Caffè americano <i>American coffee</i>	€ 3,00

ACQUA

Acqua nat-gas 500 ml <i>Still/sparkling PET</i>	€ 2,00
Acqua nat-gas 750 ml <i>Still/sparkling water</i>	€ 3,50

SOFT DRINKS

Spremuta d'arancia <i>Fresh orange juice</i>	€ 5,00 € 6,00
---	------------------

LE BIRRE

Birra alla spina piccola <i>Draugh beer 33cl</i>	€ 5,00
Birra alla spina media <i>Draugh beer 50cl</i>	€ 7,00
Birra in bottiglia nazionali <i>Italian beer</i>	€ 5,00
Birra in bottiglia estera <i>International beer</i>	€ 7,00
Birra artigianale <i>Craft beer</i>	
Aquadulza blonde	€ 8,00
Via Regia	€ 8,00

AMARI E LIQUORI
AMARI AND SPIRITS

Amari	€ 6,00
Grappe	€10,00
Grappe riserva	€12,00
Cognac	€10,00
Brandy	€ 9,00
Whisky	€10,00
Whisky invecchiati	€12,00

APERITIVI

Crodino	€ 5,00
San Bitter Rosso	€ 5,00
Cocktail analcolico	€ 7,00
Vermouth	€ 7,00

COCKTAILS**€ 10,00**

Negroni (Campari, Martini Rosso, Gin)
Spritz (Aperol, Prosecco, soda)
Martini Cocktail (Gin, Martini Dry)
Capiriña (Cachaça, lime, zucchero di canna) (<i>Cachaça, lime, brown sugar</i>)
Caipiroska (Vodka, lime, zucchero di canna) (<i>Vodka, lime, brown sugar</i>)
Cosmopolitan (Vodka, Cointreau, succo di limone e succo di mirtillo) (<i>Vodka, Cointreau, lemon juice and cranberry juice</i>)
Daiquiri (Rum, succo di limone , zucchero) (<i>Rum, lemon juice, sugar</i>)

CHIEDI AL NOSTRO BARMAN
IL TUO COCKTAIL PREFERITO

*ASK OUR BARMAN
YOUR FAVORITE COCKTAIL*

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.

LA NOSTRA CANTINA

BOLLICINE

Prosecco Colmei Jejo n.a	bic. € 7	€ 25
Spumante Maximum Brut DOC, Ferrari		€ 45
Spumante Maximum Rosé, Ferrari		€ 55
Champagne Laurant Perrier		€ 75

VINI BIANCHI - *WHITE WINES*

Soave classico 2014, Inama		€ 30
Gavi di Gavi, Villa Sparina		€ 35
Pinot Grigio 2014 Santa Margherita	bic. € 6	€ 25
Lugana "I Frati" 2014 Ca' dei Frati	bic. € 7	€ 30
Chardonnay 2015, Jermann	bic. € 8	€ 35
Sauvignon IGT 2014, Jermann		€ 35
Gewurztraminer DOC 2014, Alois Lageder		€ 35
Greco di Tufo 2014 Feudi di S. Gregorio	bic. € 6	€ 25
Fiano di Avellino 2014, Feudi di S. Gregorio		€ 28

VINI ROSE' - *ROSE' WINES*

Bardolino Chiaretto 2014, Cesari	bic. € 6	€ 17
Rosa Dei Frati 2014, Cà Dei Frati		€ 29

VINI ROSSI - *RED WINES*

Valtellina Superiore Inferno 2012, Negri		€ 35
Nebbiolo d'Alba 2014, Cantine Bersano		€ 30
Valpolicella classico 2015, Allegrini	bic. € 6	€ 25
Pinot Nero 2011, Alois Lageder		€ 35
Cabernet Sauvignon 2015, Marco Felluga	bic. € 7	€ 28
Merlot d "Varneri" 2012, Marco Felluga	bic. € 6	€ 28
Brunello di Montalcino DOCG 2009, Banfi		€ 60
Montepulciano D'Abruzzo 2011, Masciarelli		€ 45
Nobile di Montepulciano 2012, Antinori		€ 35
Chianti classico "Peppoli" 2012, Antinori	bic. € 8	€ 30
Primitivo di Manduria Feudi di San Gregorio 2014		€ 25
Nero d'Avola DOC 2013, Feudo Principi di Butera		€ 27
Syrah Planeta 2010		€ 40
Barolo Riserva 2008, Cantine Bersano		€ 70