MENU DEL GIORNO
MENU OF THE DAY

RISTORANTE KmO BY CHEF ANTONIO

ANTIPASTI · STARTERS

Zuppa di cozze con pomodorini 12 — **24 €**
Mussel soup with cherry tomatoes

Parmigiana di zucca,provola e rosmarino 4 — **20 €**
Pumpkin, provola cheese, and rosemary parmigiana

Tartare di fassona al tartufo 14 — **25 €**
Fassona beef tartare with truffle

Focaccia fatta in casa con formaggio cremoso mortadella e noci 1,4,8 — **22 €**
Homemade focaccia with cream cheese, mortadella, and walnuts

Baby tagliere (provolone del Monaco, salumi locali, verdure e olive) 14,4 — **18 €**
Small charcuterie board (Provolone del Monaco, local cured meats, vegetables, and olives)

PRIMI PIATTI · PASTA

Spaghetti cacio e pepe al tartufo di Avellino 1,4 — **32 €**
Spaghetti cacio e pepe with Avellino truffle

Pasta al ragù di manzo cotto 3 ore 1,4,14 — **28 €**
Pasta with beef ragù

Pasta con pesce locale e pomodorini 1,6 — **28 €**
Pasta with local fish and cherry tomatoes

Pasta all Astice profumata al limone 1,5 — **35 €**
Lemon-scented lobster pasta

OUR MEAT SELECTION

Entrecôte di manzo argentino con contorno — **40 €**
Argentine beef ribeye steak with side dish

T-bone USA bovino adulto con contorno — **42 €**
US T-bone steak (mature beef) with side dish

Black angus Canada extra bovino — **50 €**
Canadian Black Angus (premium grade)

Black angus New Zealand con contorno — **55 €**
New Zealand Black Angus with side dish

Entrecôte Uruguay manzo — **35 €**
Uruguayan beef ribeye (2–4 years old)

OUR FISH SELECTION

Trancio di pescato locale scottaro con contorno 6 — **28 €**
Seared local fish fillet with side dish

Filetto di tonno alla griglia con contorno 6 — **28 €**
Grilled tuna fillet with side dish