

KONG

DRINKS

COFFEE & SOFTS

CAFFETTERIA COFFES

Caffè 2.5
Coffee

Capuccino 3.5

Latte macchiato 3.5

Matcha latte 5

Caffè espresso freddo 3.5
Iced coffe

Caffè shakerato 6
Shaked coffee

Capuccino al pistacchio 5.5

Capuccino freddo alla vaniglia 5.5
Iced vanilla Capuccino

Capuccino freddo al caramello 5.5
Iced caramel Capuccino

Ginseng, orzo e latte special +0.5
Ginseng, Barley and special milk

SELEZIONE DI TE' CALDI & INFUSI HOT TEA & INFUSES

Tè nero 5
Black tea

Tè verde 5
Green tea

Tè Jasmin 5

Selezione di infusi 5
Infuses selection

COCKTAILS

KONG FUSION & TWIST

Martini Sakura 12 - gin infuso al tè verde & litchi, vermouth Bianco, bitter pompelmo
Green tea & litchi infused gin, vermouth, grapefruit bitter

Asian Politan 10 - japanese vodka, midori, succo pesca, lime
japanese vodka, midori, peach juice, lime

Jungle Bird 11 - rum scuro, campari, succo ananas, succo lime, sciroppo di zucchero
dark rum, campari, pineapple juice, lime, sugar syrup

Margarita de Lima 11 - pisco, liquore peperoncino, succo lime, sciroppo d'agave
pisco, chilly liquor, lime, agave syrup

Sangre de Maria 10 - mezcal, succo di pomodoro, succo lime, jalapeno, sale
mezcal, tomato juice, lime, jalapeno, salt

Il Carsico 11 - campari, liquore terrano, amaro pelinkovac, bitter al pompelmo, soda al pompelmo rosa
campari, terrano liquor, pelinkovac amaro, grapefruit bitter, pink grapefruit soda

Cucu Fresh 10 - cetriolo, vodka, lime, menta, soda
cucumber, vodka, lime, mint, soda

MOCKTAILS

Me-Me 8 - succo mela, menta, sciroppo di sambuco, succo lime
apple juice, mint, edleflower syrup, lime

Cereja Paloma 8 - sciroppo all'amarena, soda al pompelmo,
succo lime
sour cherry, pink grapefruit soda, lime

Virgin Colada 8 - succo d'ananas, sciroppo di cocco, lime
pineapple juice, coconut syrup, lime

KONG APERITIF

Rossini 8 - purea di fragola, prosecco
strawberry puree, prosecco

Bellini 8 - purea di pesca, prosecco
peach puree, prosecco

Fruttini 8 - purea di frutti misti, prosecco
mixed fruit puree, prosecco

KONG

FOOD

LUNCH 12-16

DINNER 18-22

IL NOSTRO PASSATO OUR CLASSICS

ALL DAY UNTIL 18.00

...I PIATTI CHE CI RAPPRESENTANO DA SEMPRE

Avocado Toast 7.5

avocado, lime, uova° A M

avocado, lime, egg°

Salmon Bagel 9.5

salmone, crema di formaggio, lime A D

salmon, spreadable, lime, scarola

Burrito Pollo 12.5

pollo, guanciale, caesar sauce, lattuga, grana A B D M

chicken, bacon, caesar sauce, lettuce, grana cheese

Burrito Vegetariano 11

verdure spadellate, formaggio spalmabile, patè di olive A B

sauteed vegetables, spreadable cheese, olives patè

Tuna tartare Sandwich 17.5

tartara di tonno, avocado, lime, burrata A B D

tuna tartare, avocado, lime, burrata

Il Club Sandwich 14.5

pollo, maionese, guanciale, cavolo cappuccio, tabasco, carote A M

chicken, maionese, bacon, cabbage, tabasco, carrots

Toast Classico 6.5

prosciutto cotto, formaggio A B

ham, cheese

LIGHT LUNCH

..FRESH BOWLS & SALADS

Green Nikkei 13.5

misticanza, avocado, mango, cetriolo, edamame, sesamo, dressing yuzu, mandorle tostate C P

Mix of green salad, avocado, mango, cucumber, sesame, yuzu dressing, toasted almonds

Shrimp Garden 17

gamberi, avocado, misticanza, lampone, vinagrette lime, melone F

prawns, avocado, mix of green salad, raspberry, lime vinagrette, melon

Papaya Chicken 16.5

pollo, papaya, lattuga romana, spicy yogurt, semi di girasole, pomodorini B

chicken, papaya, lettuce, spicy yogurt dressing, sunflower seeds, cherry tomatoes

Tuna bowl 17

riso, tonno crudo, papaya, mais, goma wakame, teriyaki, wasabi, zenzero A D G P

rice, raw tuna, papaya, corn, goma wakame, teriyaki, wasabi, ginger

Salmon bowl 17

riso. salmone crudo, avocado, mango, edamame, teriyaki, wasabi, zenzero A D G P

rice, raw salmon, avocado, mango, edamame, teriyaki, wasabi, ginger

Vegan bowl 15

riso, tofu marinato, edamame, cipolla croccante, cetriolo, mais, avocado, teriyaki, wasabi, zenzero A G P

rice, marinated tofu, edamame, crunchy onion, cucumber, corn, avocado, teriyaki, wasabi, ginger

IL NOSTRO PRESENTE

BAO 1pz 9 2pz 16.5

Duck Bao

anatra stufata alla cinese, scarola, sesamo A G P
chinese stew duck, escarole, sesame

Chicken Bao

cavolo cappuccio, sfilacci di pollo al cimichurri, cimichurri A P
cabbage, chicken cimichurri, cimichurri

TACOS 2pz 16.5

Tuna & Salmon - tartara di tonno e salmone, avocado, cetriolo, maionese piccante, cipollotto, teryiaki, sesamo A D M P G
tuna and salmon tartare, avocado, cucumber, spicy mayo, spring onion, teryiaki, sesame

Chicken Salad - Insalata piccante di pollo M
spicy chicken salad

BY THE SIDE

EDAMAME ° 6.5

GOMA WAKAME ° 6.5 A G P

RAW & CEVICHE

Tuna Tiradito 15

tonno sashimi, ponzu, sesamo, basilico A D G P

tuna sashimi, ponzu, sesame, basil

Seabass Tiradito 15

branzino sashimi, leche de tigre al cocco, jalapeno, passion fruit

seabass sashimi, coconut leche de tigre, jalapeno, passion fruit D G

Ricciola Tiradito 16

sashimi di ricciola, estratto di anguria, mela, curcuma e lime, mentuccia, lampone, jalapeno D

ricciola sashimi, watermelon, apple, turmeric and lime extract, mint, raspberry, jalapeno

Bass Ceviche 16

branzino marinato, lime, cipolla rossa, mais, peperoncino D

marinated seabass, lime, red onion, mais, chilly

Scampi 22

scampi crudi, fragole, vinagrette al lime F

raw langostine, strawberries, lime vinagrette

Tartare del Giorno 19.5

daily tartare D E F

NIGIRI 2pz

Salmon 7

salmone D
salmon

Tuna 7

tonno D
tuna

Hamachi Yuzu 7

ricciola, yuzu D
amberjack, yuzu

Seabass Passion 7

branzino, passion fruit D
seabass, passion fruit

Salmon Flambè 7.5

salmone flambato, teriyaki A D G
salmon flambè, teriyaki

HOSOMAKI 6pz

Sake 10

salmone D
salmon

Maguro 10

tonno D
tuna

Hamachi 10.5

ricciola D
amberjack

Avocado & Cucumber 9

avocado, cetriolo, sesamo P
avocado, cucumber, sesame

URAMAKI 8pz

Salmon 14

salmone, avocado, philadelphia, sesamo B D P

salmon, avocado, philadelphia, sesame

Tuna 14

tonno, avocado, sesamo D P

tuna, avocado, sesame

California 14

gambero cotto, mousse di tonno, avocado, sesamo D F M P

cooked prawn, tuna mousse, avocado, sesame

Vegetarian 13

avocado, cetriolo, mango, salsa al mango, sesamo p

avocado, cucumber, mango, mango sauce, sesame

Special Tuna 18

IN - tonno, shiracha, mango, avocado D P

tuna, shiracha, mango, avocado

OUT - tartara di tonno, shiracha, sesamo

tuna tartare, shiracha, sesame

Special Salmon 18

IN - gambero cotto, avocado A D F G P

cooked prawn, avocado

OUT - carpaccio di salmone, teriyaki

salmon carpaccio, teriyaki

Special White 18

IN - tartara di ricciola, fragola fresca D P

amberjack tartare, fresh strawberry

OUT - tartara di branzino, shiracha, lime

seabass tartare, shiracha, lime

Special Samba Flambè 20

IN-tartara di tonno, jalapeno A D G P

tuna tartare, jalapeno pepper

OUT-salmone flambè, salsa al mango, teriyaki, sesamo

flambè salmon, mango sauce, teriyaki, sesame

DOLCI SWEETS

LEMON POSSET CON BASE DI BISCOTTO AL BURRO 8 A B
lemon Posset with buttered bisquit base

BUDINO AL CIOCCOLATO CON RISO SOFFIATO AL
CIOCCOLATO BIANCO E CREMA ALLA FRAGOLA 8 B
Chocolate budin with puffed rice with white chocolate and
strawberry cream

CROCCANTE AL PISTACCHIO ° 8
Crunchy pistacchio semifreddo A B

LIMONE RIPIENO DI SORBETTO AL LIMONE ° 8
Lemon field with lemon sorbet

COCCO RIPIENO DI SORBETTO AL COCCO ° 8
Coconut field with coconut sorbet

COPPA GELATO 2 GUSTI A SCELTA CON FRUTTA FRESCA 8
(limone, mango, pistacchio, vaniglia, caramello salato, fragola)
ICE CREAM CUP 2 FLAVOURS WITH FRESH FRUIT
(lemon, mango, pistachio, vanilla, salted caramel, strawberries)

MOCHI ASSORTITI / ASSORTED MOCHI ° 2.5 al pz A B C G P

ALLERGENI,allergens: A-GLUTINE,gluten, B-LATTOSIO,lactose, C-FRUTTA A GUSCIO,nuts, D-
PESCE,fish, E-MOLLUSCHI,molluscs, F-CROSTACEI,crustaceans, G-SOIA,soy, H-ARACHIDI,peanuts,
I-SENAPE,mustard, L-SOLFITI,solfits, M-UOVA,egg, N-SEDANO, celery, O-LUPINI,lupins, P-SEMI DI
SESAMO,sesam seeds

**Tutti i prodotti solo lavorati artigianalmente e potrebbero subire contaminazioni degli allergeni
sopraindicati. Avvisare lo staff in caso di allergie o intolleranze.**

All products are hand worked and may have contains contamination of the allergens written above. Warn the staff in
case of allergies or intollerances

**I prodotti ittici destinati al consumo crudo, marinato o non completamente cotto
sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva mediante
abbattimento/congelamento, come previsto dalla normativa vigente.**

Fish products intended for raw, marinated, or not fully cooked consumption are subject to
preventive decontamination treatment through blast chilling/freezing, as provided by current
regulations.

°prodotto suserato / frozen product