

Menu



KOGO
CAFFÈ | RISTORANTE

Antipasti STARTERS

Bruschetta pomodoro (180 g) bruschetta with tomatoes, basil and grana padano	6,5
Parmigiana di melanzane (200 g) baked aubergine with mozzarella, tomatoes and parmesan	7
Peperoni rossi con formaggio (300 g) roasted bell peppers with balkan cheese and balsamic vinegar	9,5
Affettati misti italiani (150 g) prosciutto San Danielle, mortadella, speck, finocchiona and Tuscan salami	10
Tartara di vitello (110 g) veal tartar	11,5
Carpaccio di manzo (110 g) beef carpaccio with rocket and parmesan	12
Prosciutto San Danielle con mozzarella di bufala (180 g) prosciutto San Danielle with bufallo mozzarella	12,5

Antipasti di pesce FISH AND SEAFOOD STARTERS

Salmone marinato sulla grappa (120 g) grappa marinated salmon	9
Bruschetta KOGO (150 g) bruschetta with octopus	9
Gamberi alla diavola (120 g) spicy grilled prawns	9
Calamari fritti (110 g) fried squid rings with mayonnaise	10
Tartara di pesce (110 g) fresh fish tartar	10,5
Tartara di tonno con capperi (100 g) tuna tartar	11,5
Polpo al vezzo dello chef (200 g) grilled octopus alla chef	15,5
Torta di granchio (120 g) crab cake	15,5
Aragostini e rucola (110 g) lobster pieces on rocket	19,5

Ostetriche FRESH OYSTERS

Fines de Claire	2,9
Tsarskaya	3

Minestre SOUPS (0,4 L)

di verdura vegetable soup	5
di pomodoro tomato soup with basil pesto	5,5
di fagioli con pancetta affumicata bean soup with smoked bacon	6
di vitello veal soup with vegetable and home made pasta	7,5
di pesce fish and seafood soup	13

Insalate SALADS

mista di stagione (300 g) mixed greens, chicory, fennel, tomatoes and scallions	7,5
rucola, pomodoro, olive e grana padano (250 g) rocket, tomatoes, olives and grana padano	9
Cesare con pollo (320 g) Roman salad, chicken breast, anchovies, prosciutto San Danielle and parmesan	11,5
bufala campana con peperoni e pomodoro (330 g) bufallo mozzarella, grilled peppers, tomatoes and basil	12
gamberi e zucchini (350 g) green salad with grilled shrimps, zucchini and capers	12
picante con polpo e calamari (360 g) green salad, grilled octopus and squid, spicy dressing	13
KOGO (340 g) green salad, grilled octopus, pesto, mozzarella, olives and tomatoes	13
tonno alla griglia e mozzarella (310 g) green salad, fresh grilled tuna, mozzarella, giant olives and cherry tomatoes	13

specialità del giorno DAILY SPECIAL

Pasta fresca con verdura HOME-MADE PASTA WITH VEGETABLES

Spaghetti aglio, olio e peperoncino (230 g) spaghetti with garlic, olive oil and chilli peppers	8,5
Spaghetti con pesto genovese (230 g) spaghetti with basil pesto	8,5
Spaghetti con rucola e parmigiano (230 g) spaghetti with rocket, anchovies and parmesan	9,5
Tagliatelle con funghi porcini (230 g) tagliatelle with wild mushrooms	10
Spaghetti alla siracusana (300 g) spaghetti with grilled vegetables	10,5
Ravioli di ricotta e spinaci (240 g) ricotta and spinach ravioli with sage butter	11

Pasta fresca con carne HOME-MADE PASTA WITH MEAT

Spaghetti alla carbonara (290 g) spaghetti with bacon, egg and parmesan	9,5
Penne con pollo (320 g) penne with chicken	11
Spaghetti con ragù bolognese (290 g) spaghetti with bolognese meat sauce	11,5
Lasagne alla bolognese (380 g) lasagne with bolognese meat sauce	13
Taliatelle ai funghi e San Danielle (300 g) tagliatelle with mushrooms and San Danielle	14
Agnolotti di vitello e agnello al burro di menta (380 g) veal and lamb agnolotti on mint butter	14

Pasta fresca con frutti di mare HOME-MADE PASTA WITH SEAFOOD

Penne al salmone alla putanesca (390 g) penne with salmon	11,5
Tagliatelle con calamari e carciofi (390 g) tagliatelle with squid and artichokes	12
Spaghetti alle vongole veraci e pomodori (380 g) spaghetti with palourdes and cherry tomatoes	12
Spaghetti rucola e gamberi (300 g) spaghetti with rocket and shrimps	13,5
Tagliatelle ai frutti di mare (400 g) seafood tagliatelle	14
Tagliatelle con coda di rospo (380 g) tagliatelle with monkfish, shrimps and zucchini	17
Spaghetti con maia (400 g) spaghetti with king crab	26
Spaghetti all'astice con pomodori e zucchini (600 g) spaghetti with lobster, cherry tomatoes and zucchini	29,5

Risotto RISOTTO

ai funghi porcini (400 g) with wild mushrooms	11,5
primavera (400 g) with vegetables and scamorza cheese	11,5

pollo, funghi porcini e timo (480 g) with chicken, mushrooms and thyme	13
con gamberi, zucchine e zafferano (480 g) with tiger prawns, zucchini and saffron	14,5
ai frutti di mare (540 g) with seafood	17
Paella alla valenziana (580 g) Spanish paella (chicken, squid, mussels, shrimps, langoustine)	18

steaks STEAKS

Fiorentina min. 600 g T-bone	5,9/100 g
Filetto di vitello con carciofi (250 g) veal tenderloin with artichokes	18
Bistecca alla tartara con crostini (200 g) beef tartar with toasts	19,5
Tagliata di manzo con rucola e parmigiano (250 g) grilled tenderloin with rocket and parmigiano	24
Bistecca di manzo (300 g) Rib-eye	26
Filetto di manzo con salsa a scelta (300 g) grilled tenderloin with a sauce of your choice	28

Vitello e agnello VEAL AND LAMB

Agnello arrosto (560 g) lamb roasted in the wood burning oven	18
Vitello arrosto (400 g) veal roasted in the wood-burning oven	19,5
Scotaditti con pesto di broccoli (350 g) grilled lamb chops with broccoli-capers pesto	21
Saltimboca con carciofi e prosciutto (300 g) veal slices with artichokes and San Danielle	21
Scaloppina di vitello ai porcini (300 g) veal slices with creamy mushroom or Marsala and mushroom sauce	21

Pollo CHICKEN

Pollo alla diavola (500 g) spicy chicken	13
Pollo alla cacciatora (500 g) hunters style chicken	13
Petto di pollo alla salsa di pinioli (300 g) chicken breast with pine nuts sauce	14

Pesce fresco alla griglia GRILLED FRESH FISH

Salmone/salmon (300 g)	19
Orata/dorado royal (400 g)	19,5
Branzino/seabass (400 g)	19,5
Grigliata mista di pesce/mixed fish (350 g)	21
Tonno/tuna (300 g)	25
Coda di rospo con prosciutto di parma (380 g) monkfish wrapped in parma ham	29

Pesce al forno OVEN BAKED FISH

Branzino in crosta di sale (400 g) seabass in a salt crust	19,5
Orata in crosta di sale (400 g) dorado royal in the salt crust	19,5
Salmone arrosto in crosta di pesto e parmigiano (300 g) salmon in pesto-parmesan crust	20
Branzino arrosto con finocchio, olive e limone (400 g) seabass with fennel, olives and lemon	21
Dentice al cartoccio (400 g) Pink dorado royal with artichokes and palourdes baked in foil	22
Filetto di rombo alle erbe (300 g) brill on herbs	23
Filetto di branzino con gamberi al limone (450 g) seabass with shrimps and palourdes on lemon- saffron sauce	25

Gamberi, cozze e calamari SHRIMPS, MUSSELS AND SQUID

Cozze al pomodoro o al vino bianco (500 g) mussels on black pepper or on white wine	13
Calamari alla griglia/grilled squid (350 g)	19
Gamberi allo spicchio d'aglio (300 g) prawns with garlic	19,5
Gamberi tigre e calamari fritti (300 g) fried tiger prawns and squid with mayonnaise	24
Gamberi tigre alla griglia (300 g) grilled tiger prawns	24,5
Scampi alla griglia (300 g) grilled langoustines	27
Capesante con speck e bietola (300 g) scallops with bacon and swiss chard	32

Astice e maia LOBSTER AND KING CRAB

<i>The live lobsters in our tank are shipped from the USA. Pick your own or tell us what size you prefer and how you would like it prepared.</i>	
Astice fresco (800 g – 1 200 g) fresh lobster	5,9/100 g
Code di astice gratinati (300 g) gratinated lobster tails	27
<i>Red king crab is caught in Bering sea. It has got 8 legs that can grow up to 1,5 m long. We serve 2-30 cm long king crab legs.</i>	
Gambe di maia al vapore o alla griglia con salsa a scelta (300 g) steamed or grilled king crab legs with a sauce	30

Piatti di frutti di mare SEAFOOD PLATTERS

Piatto di ostriche (8 pz, 3 salse) oyster platter (8 pcs. with 3 sauces)	22
Piatto KOGO – ostriche (3 pz) e maia (150 g) oysters (3 pcs.) and king crab legs (150 g) na l'ade	24
Grigliata mista ai frutti di mare (900 g) grilled 1/2 lobster, scallops, squid, mussels, shrimps, tiger prawns and octopus	49
Grigliata mista ai frutti di mare grande (1 800 g) grilled lobster, scallops, squid, mussels, shrimps, tiger prawns and octopus	99

Contorni SIDE DISHES

Pane fatto in casa/home-made bread (100 g)	1
Riso/rice (120 g)	2,5
Patate arrosto al rosmarino (100 g) roasted potatoes with rosemary	2,5
Insalata verde mista mixed green salad (120 g)	4
Pasta fatta in casa/home-made pasta (200 g)	4,5
Patate bollite con bietola (150 g) boiled potatoes with swiss chard	6
Puré di patate alla parmigiana (150 g) potatoo pureé with parmesan	6
Verdura alla griglia/grilled vegetables (200 g)	7,5
Broccoli, zucchine e fagiolini al burro (150 g) broccoli, zucchini and green beans on butter	7,5
Spinaci con ricotta o con peperoncino (120 g) sauteéd spinach with ricotta or with chilli	8