

KOKO

LUNCH MENU

ANTIPASTI - FOR THE TABLE

PLATTER TO SHARE

Served with Artisanal Grissini, Focaccia and Breads

CLASSIC SALUMI OR CHEESES OR SALUMI & CHEESE	29.00€ 25.00€ 39.00€
---	---

CLASSIC SALUMI

Artisanal Italian Cured Meats +/- 50gr
Served with Artisanal Grissini and Crackers

MORTADELLA TARTUFO, BOLOGNA	10.50€
Seasoned Pork Sausage, Fine in texture with Lardo and Périgord truffles	

CULATTA GRAND RESERVA, PARMA	14.00€
A Prosciutto cured for 24 Months, Sweet and Delicate	

PROSCIUTO D.O.P, PARMA	12.50€
100% natural air-dried Prosciutto from Parma Aged for 18 Months	

SALAMI MILANO RESERVA, MILAN	9.50€
Made From Beef and Pork with a Bright Red Colour and a Fine-Grained Texture	

CHEESE

Served with Artisanal Grissini, Crackers,
Tomato Marmalade and Walnuts

GORGONZOLA AL CUCCHIAIO, LOMBARDY	12.50€
Made from Cows' Milk, Soft Delicious and Rich	

BUFFALO MOZZARELLA DOP, NAPLES	14.50€
Mild and Slightly Sharp in Taste	

ASIAGO, VENETTO	12.00€
With a Delicate Sweet and Sharp in Taste	

COUVERT PER PERSON

4.00€

Artisanal Grissini, Focaccia and Breads,
Olives and Tuna Paté, Extra Virgin Olive Oil

APPETISERS

PANE AL'AGLIO	10.00€
Garlic Pizza ADD CHEESE	+2.50€

TOMATO BRUSCHETTA	9.50€
Confit Cherry Tomatoes, Rocket, Basil and Pecorino Romano	

BURRATA & PEPERONATA SALAD	15.50€
Salad of Roast Peppers, Tomato, Onions and Aged Balsamic Vinegar	

HOMEMADE ITALIAN MEATBALLS	15.00€
Veal and Pork Meatballs, Marinara Sauce, 24-Month Parmesan	

VITELLO TONNATO	17.00€
Roast Sliced Veal Loin, Served Pink and Chilled, Tuna Mayonnaise, Capers and Herbs	

SALADS

ENSALATA DI TUNO	19.50€
Butterbeans, Tomato, Fresh Basil and Aged Balsamic Dressing	

ENSALATA DI PANZANELLA	17.00€
Tuscan Chopped Salad with Assorted Tomatoes and Peppers, Fresh Basil and Cucumber with Bread and Lemon Dressing	

ROTISSERIE CHICKEN SALAD	18.50€
Baby Gem Lettuce, Sweetcorn, Cucumber and Tarragon Dressing	

PIADINIS

Italian Flatbread, Served as an Open Sandwich.
Served with Roast Peppers, Confit Cherry Tomato
and Wild Rocket

WARM GARLIC & CHILLI PRAWNS	21.00€
--	---------------

MOZZARELLA & BASIL PESTO	17.50€
-------------------------------------	---------------

BURRATA & PROSCIUTTO DI PARMA	19.50€
--	---------------

PASTAS & MAINS

RIGATONI MARINARA WITH BASIL	16.00€
Homemade Tomato Sauce with Fresh Basil	

FRESH PUMPKIN GNOCCHI	22.00€
Potato and Pumpkin Dumplings from Northern Italy. Sage Butter and Aged Parmesan	

SPAGHETTI A LA CARBONARA	19.50€
Guanciale, Pecorino, Egg Yolk and Black Pepper	

CASARECCE PASTA WITH RAGÙ	21.50€
Short Twists of Pasta from Sicily. 12-Hour Cooked Beef Ragù in Red Wine, Tomato, Carrot, Celery, Lemon and Aged Parmesan	

ROTISSERIE CHICKEN

Marinated Chicken with Lemon and Fresh Herbs,
served with Coleslaw and Jus

HALF CHICKEN	17.00€
WHOLE CHICKEN	29.00€

GRILLED TIGER PRAWNS	32.00€
Chilli, Garlic, White Wine and Lemon, Served with Wild Rocket and Cherry Tomato Salad and Balsamic Vinaigrette	

SIDES	5.00€
--------------	--------------

MIXED LEAF SALAD, BALSAMIC DRESSING

ROSA TOMATO AND ONION SALAD

CARROT RICE

FRIES

PIZZA

Our sourdough is made right here on site every day
with Tipo 00 flour and proved for 24 hours

MARINARA	12.50€
Organic Tomato, Garlic, Fresh Basil and Olive Oil	

MARGARITA	15.00€
Organic Tomato, Fior di Latte, New Season Olive Oil, Mozzarella and Basil	

DIAVOLA	17.50€
Organic Tomato, Spicy Pepperoni, 'Nduja (Spicy Salami from Calabria), Fior di Latte, Mozzarella and Spicy Honey	

ROTISSERIE CHICKEN & CHILLI	22.50€
Organic Tomato, Chicken, Fior di Latte, Mozzarella, Garlic, Fresh Chillies and Chilli Oil	

PROSCIUTTO DI PARMA	22.00€
Organic Tomato, 18-month Prosciutto di Parma, Wild Rocket, 34-month aged Parmesan Reggiano	

FORMAGGI, MUSHROOMS & TRUFFLE	23.50€
Gorgonzola, Mozzarella, Scamorza, 24-month aged Parmigiano Reggiano, Smoked Mozzarella (Provola), mixed Mushrooms, Caramelised Balsamic Onions and White Truffle Oil	

SPICY VODKA PANCETTA	18.00€
Organic Tomato, Pancetta, Mozzarella, Crème Fraîche, Caramelised Onion, Basil, Dry Chilli and 24-month Parmesan	

Q FARM	17.50€
Organic Tomato, Mozzarella, Spinach, Courgette, Aubergine, Mushrooms, Bell Peppers, Red Onion, Artichoke, Oregano and Extra Virgin Oil	

OAK SMOKED SALMON PIZZA	22.00€
Cream Cheese with Dill, Capers and Red Onion	

GLUTEN FREE PIZZA BASE	+5.00€
-------------------------------	---------------

PIZZA DIPPERS	2.50€
----------------------	--------------

BASIL AND ALMOND PESTO
NDUJA AND LOCAL HONEY
AIOLI
SPICY HONEY

If you have a food allergy please ask our team about the ingredients in each dish.
In our kitchens we have procedures for handling food in order to ensure the
safety of our consumers, however we cannot guarantee that all products have
not come into contact with other allergens that are not part of their normal
composition, either through cross contamination or omission by third parties.
All prices in euros (€). VAT included at legal rates. No food or drink including the
couvert, can be charged if not requested by the customer or if not consumed.
We have a complaints book. 14.04.2025

KOKO

MENU DE ALMOÇO

ANTIPASTI - PARA PARTILHAR

PRATO PARA PARTILHAR

Servido com Grissini, Focaccia e Pães Artesanais

SALUMI CLÁSSICO OU QUEIJO OU SALUMI e QUEIJO	29.00€ 25.00€ 39.00€
---	---

SALUMI CLÁSSICO

Enchidos Artesanais Italianos +/- 50gr
Servido com Grissini e Tostas Finas

MORTADELLA TARTUFO, BOLONHA Salsicha de Porco Temperada, Textura Fina com Pedacos de Lardo e Trufas de Périgord	10.50€
--	---------------

CULATTA GRAND RESERVA, PARMA Presunto Curado durante 24 Meses com uma Textura Delicada e Doce	14.00€
--	---------------

PROSCIUTO D.O.P, PARMA Presunto 100% Seco ao ar de Parma, Curado Durante 18 meses	12.50€
--	---------------

SALAME MILANO RESERVA, MILAN Feito de Carne de Vaca e Porco, com uma Cor Vermelha Brilhante e Textura de Grão Fino	9.50€
---	--------------

QUEIJOS

Servido com Grissini, Tostas Finas,
Marmelada de Tomate e Nozes

GORGONZOLA AL CUCCHIAIO, CAMPÂNIA Feito de Leite de Vaca, Sabor Suave, Rico e Delicado	12.50€
--	---------------

MOZZARELLA DE BUFALA DOP, NÁPOLES Sabor Leve e com um Toque de Acidez	14.50€
---	---------------

ASIAGO, VENETO Sabor Delicado com Notas Doces e Ácidas	12.00€
--	---------------

COUVERT POR PESSOA Grissini, Focaccia, Pães Artesanais, Azeitonas, Paté de Atum e Azeite Extra Virgem	4.00€
--	--------------

ENTRADAS

PANE AL'AGLIO Pizza de Alho ADICIONAR QUEIJO	10.00€ +2.50€
--	--------------------------------

BRUSCHETTA DE TOMATE Tomate Cereja Confitado, Rúcula, Manjerição e Queijo Pecorino Romano	9.50€
--	--------------

SALADA DE PEPERONATA E BURRATA Salada de Pimentos Assados, Tomate, Cebola e Vinagre Balsâmico Envelhecido	15.50€
--	---------------

ALMÔNDEGAS ITALIANAS CASEIRAS Carne de Vaca e Porco, Molho de Tomate e Parmesão Envelhecido Durante 24 Meses	15.00€
---	---------------

VITELLO TONNATO Lombo de Vitela Assado, servido Rosado e Frio, Maionese de Atum, Alcaparras e Ervas	17.00€
--	---------------

SALADAS

SALADA DE ATUM Feijão Manteiga, Tomate, Manjerição e Molho de Balsâmico Envelhecido	19.50€
--	---------------

SALADA DE PANZANELLA Salada Toscana Picada com Tomates Variados e Pimentos, Manjerição Fresco e Pepino, servida com Pão e Molho de Limão	17.00€
--	---------------

SALADA DE FRANGO ROTISSERIE Folhas Verdes, Milho Doce, Pepino e Molho de Estragão	18.50€
--	---------------

Se tiver uma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a garantir a segurança dos nossos consumidores, no entanto, não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alérgenos que não fazem parte da sua composição normal, seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros. Todos os preços estão em Euros (€). IVA incluído nas taxas legais. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Temos livro de reclamações. 14.04.2025

PIADINIS

Focaccia Italiana, Servida como Sanduíche Aberta.
Servido com Pimentos Assados, Tomate Cereja Confitado
e Rúcula Selvagem

CAMARÃO, ALHO E CHILI	21.00€
------------------------------	---------------

MOZZARELLA & PESTO DE MANJERICÃO	17.50€
---	---------------

BURRATA, PROSCIUTTO DI PARMA	19.50€
-------------------------------------	---------------

PASTAS & PRATOS PRINCIPAIS

RIGATONI COM MOLHO MARINARA E MANJERICÃO Molho de Tomate e Manjerição Fresco	16.00€
--	---------------

GNOCCHI DE ABÓBORA Bolinhos de Batata e Abóbora do Norte de Itália, Manteiga de Salva e Parmesão Envelhecido	22.00€
---	---------------

SPAGHETTI ALLA CARBONARA Guanciale, Pecorino, Gema de Ovo e Pimenta Preta	19.50€
---	---------------

CASARECCE COM RAGÚ Pequenos Torços de Massa da Sicília, Carne de Vaca Cozinhada durante 12 Horas em Vinho Tinto, Tomate, Cenoura, Aipo, Limão e Parmesão Envelhecido	21.50€
--	---------------

FRANGO ROTISSERIE Frango Marinado com Limão e Ervas Finas, Servido com Coleslaw e Molho Gravy MEIO FRANGO FRANGO INTEIRO	17.00€ 29.00€
---	--------------------------------

CAMARÃO TIGRE GRELHADO Malagueta, Alho, Vinho Branco e Manteiga de Limão Servido com Salada de Rúcula, Tomate Cereja e Vinagrete Balsâmico	32.00€
--	---------------

ACOMPANHAMENTOS	5.00€
------------------------	--------------

SALADA DE FOLHAS VERDES E BALSÂMICO	
--	--

SALADA DE TOMATE ROSA E CEBOLA	
---------------------------------------	--

ARROZ DE CENOURA	
-------------------------	--

BATATAS FRITAS	
-----------------------	--

PIZZA

A nossa massa de fermentação natural é feita
diariamente no local com farinha tipo 00 e
levedação de 24 horas

MARINARA Tomate Biológico, Alho, Manjerição e Azeite Extra Virgem	12.50€
---	---------------

MARGARITA Tomate Biológico, Fior de Latte, Azeite, Mozzarella e Manjerição	15.00€
---	---------------

DIAVOLA Tomate Biológico, Pepperoni Picante, 'Nduja (Salame Picante de Calabria), Fior de Latte, Mozzarella e Mel Picante	17.50€
---	---------------

FRANGO ROTISSERIE & CHILI Tomate Biológico, Frango, Fior de Latte, Mozzarella, Alho, Malaguetas Frescas e Azeite de Chili	22.50€
--	---------------

PROSCIUTTO DI PARMA Tomate Biológico, Prosciutto di Parma 18 meses de Cura, Rúcula Selvagem e Parmesão Envelhecido	22.00€
---	---------------

FORMAGGI, COGUMELoS & TRUFA Gorgonzola, Mozzarella, Scamorza, Parmesão Reggiano 24 meses de Cura, Mozzarella fumada (Provola), Mistura de Cogumelos, Cebolas Caramelizadas em Balsâmico e Azeite de Trufa Branca	23.50€
---	---------------

PANCETTA PICANTE E VODKA Tomate Biológico, Pancetta, Mozzarella, Crème Fraîche, Cebola Caramelizada, Manjerição, Malagueta Seca e Parmesão Envelhecido 24 meses	18.00€
---	---------------

Q FARM Tomate Biológico, Mozzarella, Espinafres, Curgete, Beringela, Cogumelos, Pimentos, Cebola Roxa, Alcachofras, Orégãos e Azeite Extra Virgem	17.50€
---	---------------

SALMÃO FUMADO Queijo Creme com Aneto, Alcaparras e Cebola Roxa	22.00€
--	---------------

BASE DE PIZZA SEM GLÚTEN	+5.00€
---------------------------------	---------------

MOLHOS PARA PIZZA	2.50€
--------------------------	--------------

PESTO DE MANJERICÃO E AMÊNDOA NDUJA E MEL ALGARVIO AIOLI MEL PICANTE	
---	--