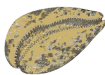


KORI DORO

AFRICAN GASTRONOMY & LOUNGE BAR

Un viaggio attraverso il ricco patrimonio culinario
dell'Africa, che fonde tradizioni secolari con
un'eleganza contemporanea



ALLA CARTA

ANTIPASTI

MOI-MOI 10€



Budino salato al vapore preparato con fagioli dell'occhio nero frullati e spezie.

Una delizia morbida e ricca di proteine, amata in tutta la Nigeria.

GARRI GRITS & GAMBERI 13€



Farina di manioca a grana grossa servita in stile porridge con gamberi saltati saporiti.

La Nigeria incontra il soul food americano in questa fusione audace e confortante.

INSALATA YASSA 16€



Ciotola di verdure fresche con pollo speziato, cipolle saltate e pomodorini.

Ispirata alla celebre Yassa senegalese, rivisitata come antipasto leggero.

VEGGY FRIED MIX 10€



Mix vegetariano di chips di platano, crocchetta vegana, Akara (frittelle di fagioli) e platano maturo fritto. Servito con salse artigianali.

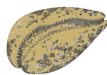
Perfetto da condividere, perfetto per scoprire la cultura dello street food africano.

KORI FRITTO MIX 15€



Un mix croccante di chips di platano, fataya senegalesi e nem camerunesi, servito con salse artigianali.

Un viaggio tra gli snack più amati dell'Africa occidentale (Senegal/Camerun), perfetto per un aperitivo.



ALLA CARTA

PRIMI PIATTI

JOLLOF RICE 20€



Riso cotto in salsa Jollof a base di pomodoro, peperoni e spezie aromatiche, servito con Dodo (platano fritto) e uno stufato di manzo ricco e saporito.

Il Jollof è uno dei piatti più iconici dell'Africa occidentale, con una storica rivalità tra Nigeria e Ghana su quale versione sia la migliore.

SAUCE GRAIN 17€



Una salsa ricca a base di frutto di palma e frutti di mare, servita con polenta di platano o manioca per un autentico sapore africano.

Questo piatto saporito è un pilastro della cucina dell'Africa occidentale (Costa d'Avorio/Ghana), spesso servito con riso o fufu per un'esperienza tradizionale.

YASSA DI POLLO 15€



Pollo marinato con lime e spezie, grigliato e servito con salsa di cipolle caramellate accompagnato da profumato riso bianco.

Lo Yassa è uno dei piatti più celebri del Senegal, noto per il suo equilibrio tra acidità e dolcezza.

MAFE 16€



Uno stufato cremoso a base di burro di arachidi, carne e verdure, servito con riso bianco, un perfetto comfort food africano.

Conosciuto come Sauce d'Arachide nei paesi francofoni, questo piatto è diffuso in tutta l'Africa occidentale (Mali, Senegal, Gambia, Guinea, Costa d'Avorio) ed è spesso preparato per occasioni speciali.

NDOLÉ 18€



Foglie di Ndolé saltate con gamberi essiccati e arachidi, servite con platano bollito o riso bianco.

Considerato il piatto nazionale del Camerun, il Ndolé combina sapori unici vegetali e ricchi di proteine.

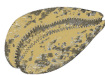
THIEBOUDIENNE 17€



Il piatto nazionale del Senegal: riso croccante cotto in brodo di pesce con verdure e condimenti africani.

Creato dai pescatori senegalesi, è considerato l'antenato del Jollof rice.

*Per informazioni su allergeni e intolleranze, consulta la pagina 12 o chiedi al personale.



ALLA CARTA

SECONDI PIATTI

DIBI 28€



Costolette di agnello alla griglia con cipolle caramellate, servito con una fresca insalata kachumbari keniota.

Il Dibi è il classico barbecue senegalese, spesso venduto nei mercati e per le strade di Dakar.

OSSOBUCO AFRICANO 22€



Vitello brasato con un trio di salse tradizionali: Ewedu (salsa di foglie di juta), Gbegiri (salsa di fagioli) e una salsa piccante al peperoncino, servito con Amala, preparato con igname, manioca o platano non maturo.

Un piatto che celebra la ricchezza delle salse nigeriane e la loro importanza nella cucina locale.

SPIEDINI SUYA 22€



Spiedini di manzo in stile nigeriano, marinati in un mix di spezie e arachidi macinate. Serviti con cavolo fresco, cipolla rossa e pomodori.

Piccanti, affumicati e simbolo iconico dello street food nigeriano.

POISSON BRAISÉ 30€



Branzino intero alla griglia marinato in una salsa artigianale a base di erbe e agrumi. Servito con couscous di manioca (attieke), platano fritto (allow) e verdure marinate con salse moyo.

Un omaggio alle tradizioni culinarie costiere dell'Africa Occidentale.

BRANZINO CON PUREA DI PATATA DOLCE 25€



Filetto di branzino grigliato in foglie di banana, accompagnato da purea di patata dolce e salsa alle erbe artigianale.

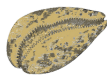
Semplicità elegante ispirata alle tavole dell'Africa tropicale.

DIBI MARINO 38€



Scampi alla griglia conditi in stile Dibi, secondo la tradizione senegalese.

Il meglio del pesce alla brace dell'Africa Occidentale.



ALLA CARTA

CONTORNI

KACHUMBARI (KENYA/ TANZANIA/ UGANDA) 5€

Fresca insalata di pomodori, cipolla rossa e peperoncino, con un tocco di lime.

PATATINE DI YAM (AFRICA OCCIDENTALE) 5€

Bastoncini di igname fritti croccanti, perfetti da abbinare a salse piccanti.

CHIPS DI PLANTA (AFRICA OCCIDENTALE) 5€

Chips di platano croccanti, ideali per aperitivi e antipasti.

DODO / ALLOCO (AFRICA OCCIDENTALE) 5€

Platano maturo fritto fino a doratura perfetta, ideale come contorno o spuntino.

ATTIÉKÉ (COSTA D'AVORIO) 5€

Couscous di manioca, preparato con radice di manioca.

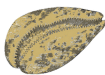
SALSE

SALSA PERI-PERI (MOZAMBICO)

Una salsa piccante e affumicata a base di peperoncino Peri-Peri, con note di aglio e agrumi.

SALSA AWAZE (ETIOPIA)

Una salsa piccante a base di spezia etiope Berbere, olio d'oliva, miele e limone.



ALLA CARTA

DESSERTS

THIAKRIMISU (SENEGAL/ ITALIA) 15€



Una fusione tra il thiakry senegalese e il classico tiramisù, con miglio e mascarpone.
Servito con glassa al cioccolato o mango fresco.

BIGNÈ (AFRICA OCCIDENTALE) 8€



Soffici frittelle "Puff-Puff" servite calde, accompagnate da crema al mascarpone e salsa al cioccolato fondente o al caramello.

TORTA KORI (SENEGAL/NIGERIA) 8€



Fondente al cioccolato servito con sciroppo di ibisco ("bissap/zobo") e frutti di bosco misti.

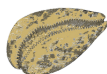
GELATO O SORBETTO DELLO CHEF 8€

Specialità della casa preparata con ingredienti freschi e di stagione.

AMARI E DISTILLATI

Apartire da 6€

CALICE DI PASSITO 10€



KORI D'ORO

COCKTAILS

APEROL SPRITZ.....10€

Aperol, Prosecco, Soda

SBAGLIATO.....10€

Vermouth Rosso, Bitter Campari, Prosecco

NEGRONI.....10€

Vermouth Rosso, Bitter Campari, Gin

GIN TONIC.....10 / 17€

A seconda del gin selezionato

SEX ON THE BEACH.....12€

Vodka, Liquore alla Pesca, Succo d'Arancia,
Succo di Mirtillo

WHISKY SOUR.....12€

Whisky, Lime, Zucchero

MOSCOW MULE.....12€

Vodka, Lime, Ginger Beer

COSMOPOLITAN.....12€

Vodka, Succo di Mirtillo, Triple Sec, Lime

CAIPIRINHA.....12€

Cachaça, Lime, Soda, Zucchero

CAIPIROSKA.....12€

Vodka, Lime, Zucchero, Soda

MOJITO.....10€

Rum, Lime, Menta, Soda, Zucchero

PALOMA.....12€

Tequila, Pompelmo, Lime, Zucchero, Soda

MARGARITA.....12€

Tequila, Lime, Triple Sec

PORN STAR MARTINI.....15€

Vodka alla Vaniglia, Passoa, Succo di
Frutto della Passione

MAI TAI.....12€

Rum Bianco e Scuro, Triple Sec, Lime,
Orzata

ESPRESSO MARTINI.....12€

Vodka, Liquore al Caffè, Caffè Espresso

BLACK RUSSIAN.....12€

Vodka, Kahlúa

PIÑA COLADA.....12€

Rum, Succo d'Ananas, Latte di Cocco

SENEGAL (BAOBAB ALCOLICO).....12€

Gin, Karkadè, Foglie di Menta, Lime

SPERANZA (BISSAP ALCOLICO).....12€

Gin, Karkadè, Foglie di Menta, Lime

PACE.....12€

Gin, Karkadè bianco, Foglie di Menta, Lime

VIRGIN MOJITO.....8€

Menta, Zucchero, Lime, Sprite



KORI (BISSAP).....10€

Karkadè, Pompelmo, Lime, Menta



DAKAR (BAOBAB).....10€

Baobab, Frutto della Passione, Vaniglia,
Latte



ZIGUINCHOR (GINGER).....10€

Zenzero, Limone, Ananas, Lime



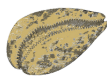
GORÉE (DITAKH).....10€

Mela Verde, Lime, Baobab, Kiwi, Cetriolo



MOCKTAILS

Bevande analcoliche



KORI D'ORO

BOLLICINE

VALDOBBIADENE PROSECCO
SUP. BRUT DOCG BARETA.....40€

🍇 Glera // MEROTTO - Veneto

I BARISEI FRANCIACORTA DOCG
MILLESIMA SETEN.....50€

🍇 80% Chardonnay, 20% Pinot Nero //
ERBUSCO - Brescia

I BARISEI FRACIACORTA DOCG
MILLESIMATA CUVÉE ROSE.....50€

🍇 Pino Nero // ERBUSCO - Brescia

FRANCIACORTA BRUT DOCG
ASSEMBLAGE 1.....55€

🍇 Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco //
BELLAVISTA - Lombardia

I BARISEI FRACIACORTA DOCG
CUVÉE NATURA.....55€

🍇 Dosaggio zero Millesimato Chardonnay,
Pinot Nero // ERBUSCO - Brescia

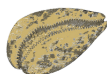
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT SAN
PIETROBURGO.....100€

🍇 Pinot Nero, Chardonnay, Meunier //
VEUVE CLIQUOT - Francia

CHAMPAGNE BRUT NATURE
DOSAGE ZERO.....75€

🍇 Pinot Nero // DRAPPIER - Francia



KORI D'ORO

VINI BIANCHI

SAUVIGNON ALTO ADIGE
RISERVA DOC FLOWERS.....50€

🍷 Sauvignon // VON BLUMEN - Alto Adige

SANCERRE BLANC AOC.....50€

🍷 Sauvignon // DOMAINE DU PRE' SEMELE' -
Francia (LOIRA)

PINOT GRIGIO COLLIO DOC.....40€

🍷 Pinot Grigio // RONCO DEI TASSI -
Friuli Venezia Giulia

FALANGHINA IGT
LA CAPRANERA.....35€

🍷 Falanghina // SAN SALVATORE - Campania

CHARDONNAY ALTO ADIGE DOC.....35€

🍷 Chardonnay // AICHHOLZ - Alto Adige

CHARDONNAY ALTO ADIGE
RISERVA DOC FELLIS.....40€

🍷 Chardonnay // BESSERERHOF- Alto Adige

CHABLIS AOC.....45€

🍷 Chardonnay // DOMAINE HAMELIN -
Francia (BORGOGNA)

ETNA BIANCO DOC.....40€

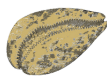
🍷 Carricante // DAVIDE FREGONESE - Sicilia

GEWURZTRAMINER TRENTINO DOC
KIES.....40€

🍷 Gewurztraminer // ROENO - Trentino

SAUVIGNON COLLIO DOC.....40€

🍷 Chardonnay // VIGNA DEL LAURO -
Friuli Venezia Giulia



KORI D'ORO

VINI ROSSI

LANGHE NEBBIOLO DOC.....38€

 Nebbiolo // DAVIDE FREGONESE -
Piemonte

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC
CAMPO BASTIGLIA.....40€

 Corvina, Corvinone, Rondinella //
CA' RUGATE - Veneto

LAGREIN DUNKEL DOC.....35€

 Lagrein // DORIGATI - Trentino

ETNA ROSSO DOC.....40€

 Nerello Mascalese //
DAVIDE FREGONESE - Sicilia

PINOT NOIR PRESTIGE.....50€

 Pinot Nero // HENRI DE VILLAMONT -
Francia (BORGOGNA)

PINOT NERO ALTO ADIGE DOC.....45€

 Pinot Nero // PLONER - Alto Adige

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG
PUNTA 470.....80€

 Corvina, Corvinone, Rondinella //
CA' RUGATE - Veneto

CHIANTI CLASSICO DOCG.....40€

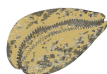
 Sangiovese // TERRA DI SETA - Toscana

PRINCIPE NERO DAVOLO.....35€

 Nero d'Avola //
PRINCIPI DI SPADAFORA - Sicilia

CHATEAU LE CROCK.....70€

 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,
Petit Verdot // CHATEAU LE CROCK -
Francia (BORDEAUX)



KORI D'ORO

ROSATI

ETNA ROSATO DOC.....40€

 Nerello Mascalese //
DAVIDE FREGONESE - Sicilia

GRANDE RESERVE' ROSE'.....45€

 Blend di 5 vitigni // DOMAINE LA
ROUILLERE - Francia (PROVENZA)

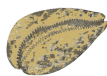
DOLCI & PASSITI

MOSCATO D'ASTI DOCG.....38€

 Moscato // GIANNI DOGLIA - Piemonte

PASSITO DI PANTELLERIA DOP
JEMARA.....45€

 Moscato d'Alessandria // MARTINEZ - Sicilia



KORI D'ORO

ALLERGENI

La sicurezza e il benessere dei nostri clienti sono per noi una priorità. Alcuni dei nostri piatti contengono ingredienti che possono causare allergie o intolleranze. Se hai esigenze alimentari particolari o allergie, ti preghiamo di comunicarcelo al momento dell'ordine.



GLUTINE

Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, ecc.) e prodotti derivati.



CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei.



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti a base di uova.



PESCE

Pesce e prodotti a base di pesce.



ARACHIDI E DERIVATI

Arachidi e prodotti a base di arachidi.



SOIA

Soia e prodotti a base di soia.



LATTE E DERIVATI

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi, ecc.



SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano.



SESAMO

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.



SENAPE

Senape e prodotti a base di senape.



SOLFITI

In concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l.



MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti a base di molluschi.



LUPINI

Lupini e prodotti a base di lupini.