



SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

Estate 2025 / Summer 2025



Menù Lago di Como



PRIMA PORTATA, TRIS DI. FIRST COURSE, TRIS OF.
CROSTINI CON PATE DI LAGO E LA SUA BOTTARGA [1-4-7]

Roasted bread with local fish patè



PORCHETTA DI LAGO [4-9]

Steamed lake fish fillet with herbs and garlic. Served with crudité's of vegetable



CARPIONATA DI LAGO [1-4-9]

Fresh lake fish cooked, marinated with vinegar, white wine and fresh season vegetables



SECONDA PORTATA. MAIN COURSE.

RISOTTO SOTTOVENTO [4-7-9-12]

Typical local dish; it's a combination of plain risotto topped with local perch fillets marinated

-

Euro 34.00

Menù Valtellina



PRIMA PORTATA, TRIS DI. FIRST COURSE, TRIS OF.
BRUSCHETTA AL POMODORO [1]

Roasted bread with tomato



SLINZEGA E FIOCCO [12]

Local cured meat



SECONDA PORTATA. MAIN COURSE.

CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO

Grilled beef steak with baked potatoes

-

Euro 42.00

Menù Leggero



PRIMA PORTATA. FIRST COURSE.

PORCHETTA DI LAGO [4-9]

Steamed lake fish fillet with herbs and garlic. Served with crudité's of vegetables



SECONDA PORTATA. MAIN COURSE.

SPADA ALLA GRIGLIA SERVITO CON VERDURE GRIGLIATE [4]

Grilled swordfish served with grilled vegetable

-

Euro 38.00

Tutti i Menù includono caffè, acqua e coperto

All Menus include water, coffee and service charge

Antipasti / Appetizers



DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI [1 - 4 - 7 - 9 - 12]

Fiocco, mozzarella di bufala, tortino vegetariano, squartone, carpione di lago*
Cured ham, cow buffalo mozzarella, grilled vegetables with melted cheese, squartone [salted and sun-dried lake fish] and marinated local fish

-
Euro 15.00



DEGUSTAZIONE DI LAGO [1 - 4 - 7 - 9]

Carpionata di lago*, crostini con patè di lago, porchetta di lago*
Marinated lake fish, roasted bread with local fish patè, steamed lake fish fillet with garlic and herbs

-
Euro 16.00



MISSULTIN [1 - 4]

Storico piatto di pesce del nostro lago a base di agoni salati ed essiccati al sole, serviti grigliati e accompagnati da pane tostato e pomodori concassè
Salty and sun - dried local fish [shad] served with toasted bread and tomato concassè

-
Euro 15.00



CARPIONATA DI LAGO [1 - 4 - 9]

Filetti di pesce* del nostro lago saltati in padella e marinati con aceto, vino bianco e verdure secondo la tradizione
Panfried local fish fillets, marinated with vinegar, white wine and vegetables according to tradition

-
Euro 15.00



PORCHETTA DI LAGO [4 - 9]

Pesce di lago* cotto a vapore con battuto di aglio e aromi. Servito con crudité di verdure
Steamed lake fish fillet with herbs and garlic. Served with crudités of vegetables*

-
Euro 15.00



CRUDO D'ACQUA DOLCE [4 - 6]

Composizione di quinoa, trota* marinata e cetrioli, servito con salsa di avocado
Composition of quinoa, marinated trout and cucumber, served with avocado sauce*

-
Euro 18.00

**BRUSCHETTE DI LAGO** ^[1 - 4 - 7]

Bruschette al paté di lago*
Bruschettas with lake fish paté

-
Euro 10.00

**TARTARE DI MARE** ^[1 - 4 - 12]

Pesce fresco* tagliato a coltello, servito crudo e insaporito con scalogno, cetriolini, capperi, acciughe, prezzemolo, olio, limone e salsa worchester
Fresh fish sliced, served raw and flavored with shallots, gherkins, capers, anchovies, parsley, oil, lemon and Worcestershire sauce*

-
Euro 17.00

**BRUSCHETTE MISTE** ^[1 - 4 - 7]

Bruschette al pomodoro e al paté di lago*
Mix bruschettas with tomatoes and lake fish paté

-
Euro 7.00

**TORTINO VEGETARIANO** ^[7]

Composizione di verdure grigliate e aromi con scamorza affumicata, leggermente scottata in forno
Grilled vegetables with melted cheese

-
Euro 11.00

**BUFALA VEGETARIANA** ^[1 - 7 - 11]

Mozzarella di bufala dop servito con tris di bruschette vegetariane
Buffalo mozzarella DOP served with a trio of vegetarian bruschetta

-
Euro 13.00

**FIOCO E BUFALA** ^[7 - 12]

Mozzarella di bufala D.O.P. con fiocco della Valtellina
D.O.P. buffalo mozzarella with cured ham

-
Euro 16.00

**SALUMI DELLA VALTELLINA** ^[12]

Fiocco - tipico prosciutto crudo, Slinzega - bresaioletta nostrana
Local cured ham and bresaola (cured beef)

-
Euro 15.00

Primi Piatti / *First Courses*



RISOTTO SOTTOVENTO [4 - 7 - 9 - 12]

Risotto mantecato con burro e formaggio, ricoperto da filetti di persico* marinati con pepe rosa, timo, vino bianco e succo di limone

Risotto creamed with butter and cheese, covered with perch fillets marinated with pink pepper, thyme, white wine and lemon juice*

-

Euro 16.00



MACCHERONI AL PROFUMO DI LAGO [1 - 3 - 4 - 9]

Pasta fresca con una delicata salsa a base di pomodoro fresco, Filetti di pesce di lago*, aglio, scalogno, bottarga e timo

Fresh pasta with a delicate tomato-based sauce, lake fish fillets, garlic, shallots, bottarga and thyme*

-

Euro 15.00



PUTTANESCA DI LAGO [1 - 4 - 12]

Linguine saltate con la nostra "puttanesca" a base di aglio, scalogno, peperoncino, missoltino, olive, capperi e salsa pomodoro

Linguine sautéed with our "puttanesca" made with garlic, shallots, chilli, missoltino, olives, capers and tomato sauce

-

Euro 15.00



TRENETTE AI GAMBERI [1 - 2 - 9]

Trenette ai gamberi* saltate in padella con aglio, scalogno, peperoncino e salsa alle pesche bianche

Trenette with prawns sautéed in a pan with garlic, shallot, chili pepper and white peach sauce*

-

Euro 16.00



RISOTTO BURRATA E ACCIUGHE [4 - 5 - 7 - 8 - 9]

Risotto alla liquirizia mantecato con burro e formaggio, servito con acciughe di Sciacca e burrata di bufala

Licorice risotto creamed with butter and cheese, served with anchovies and buffalo burrata

-

Euro 16.00



INTEGRALI ^[1 - 9]

Spaghetti integrali alla crudaiola di verdure
Whole wheat spaghetti with raw vegetables

-

Euro 13.00



LA GENTILE ^[1 - 7 - 9]

Caserecce fresche con guanciale croccante, crema di sedano rapa e zafferano, servito con scaglie di pecorino

Fresh caserecce with crispy bacon, cream of celeriac and saffron, served with pecorino flakes

-

Euro 15.00



LA FRESCA ^[1 - 9]

Insalata di bulgur con melanzane e peperoni all'agrodolce

Bulgur salad with aubergines and sweet and sour peppers

-

Euro 12.00



ZUPPA DEL GIORNO

Zuppa del giorno

Soup of the day

-

Euro 7.00

PER CONDIVIDERE

Abbondante pirofila con bis di primi a vostra scelta

Big pot with two main courses of your choice

-

Euro 15.00 pax / Min 4 pax

Secondi Piatti / *Main Courses*



TERRACOTTA DI LAGO [1 - 4 - 9]

Filetti di pesce di lago*, bottarga, aglio e scalogno in salsa di pomodoro, gratinati con pane carasau

Lake whitefish, bottarga, garlic and shallot in tomato sauce gratinated with sardinian dried bread

-

Euro 19.00



TORTINO DI AGONI [1 - 4]

Tortino di agoni e patate gratinato al pane aromatico

Shad and potato tart au gratin with aromatic bread

-

Euro 19.00



TROTA IN SALSA VERDE [1 - 4 - 12]

Filetto di trota salmonata servito con polenta grigliata e salsa verde

Salmon trout fillet served with grilled polenta and green sauce

-

Euro 19.00



SPADA ALLA GRIGLIA [4]

Filetto di pesce spada* alla griglia servito con verdure grigliate

Grilled swordfish served with grilled vegetables

-

Euro 19.00



COLONNE DI GAMBERI [2 - 11]

Spiedini di gamberi* serviti con zucchine grigliate

Prawns brochettes served with grilled courgettes

-

Euro 24.00



CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA

Controfiletto di manzo, marinato in olio e spezie, grigliato e servito con patate al forno

Beef sirloin, marinated in oil and spices, grilled and served with baked potatoes

-

Euro 24.00



CONTROFILETTO ALLO ZOLA [1-7-9]

Controfiletto di manzo alla griglia finita con salsa al gorgonzola e servita con patate al forno

Grilled beef entrecote steak in blue cheese sauce served with potatoes

-

Euro 25.00



TARTARE DI MANZO [1-12]

Tartare di controfiletto tagliata a coltello e condita con capperi, cetriolini, scalogno, acciughe, prezzemolo, olio e limone con salsa Worchester

Sirloin tartare cut with a knife and seasoned with capers, gherkins, shallots, anchovies, parsley, oil and lemon with Worchester sauce

-

24.00 euro



IL ROSA AL VERDE [1-9-10]

Filetto di suino* grigliato, insaporito con salsa alla senape e pepe verde ed accompagnato da patate al forno

Grilled pork fillet in green pepper and mustard sauce served with potatoes

-

Euro 18.00



CEASAR NOT CEASAR [1-9-10]

Insalata con petto di tacchino in salamoia servita con crostini

Salad with pickled turkey breast served with croutons

-

Euro 18.00



DAL BRENTAL [7]

Misto di formaggi della Valsassina

Selection of local cheese

-

Euro 11.00



SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

Contorni / *Side Dishes*



VERDURE ALLA GRIGLIA

Verdure alla griglia
Grilled vegetables

-
Euro 6.00



INSALATA MISTA ^[9]

Insalata mista
Mix salad

-
Euro 4.50



SFORMATO DI PATATE

Sformato di patate
Potato flan

-
Euro 4.50

Dolci / Desserts



IL GOODINO [1 - 7 - 8]

Crema al cioccolato con crumble integrale alle mandorle
Chocolate cream with almond crumble

-

Euro 6.00



BRULÈ DI PERE [1 - 3 - 7 - 8 - 12]

Ventaglio di pere sciropate, e amaretti ricoperto da una delicata crema di zabaione (alcolica) e caramellato

Pears in syrup, and amaretti biscuits covered with a delicate (alcoholic) and caramelized eggnog cream

-

Euro 6.00



SFOGLIATINE [1 - 7]

Con panna, yogurt e salsa ai frutti di bosco

Puff pastry with yogurt and mix berries sauce

-

Euro 6.00



YOGURT CAKE [1 - 7]

La nostra versione della cheesecake (con yogurt anziché formaggio), servita con composta di frutta

Yogurt cake fresh fruit compote

-

Euro 6.00



DOLCE DEL PASTICCERE

Un dolce preparato per voi dal nostro pasticcere

Dessert of the day!

-

Euro 6.00



ANANAS AL MARASCHINO

Ananas con maraschino

Pineapple with maraschino

-

Euro 5.00



DESSERT DI "DULCIS IN FUNDO LAB"

Chiedere al personale

Ask the staff

-

Euro 7.00



SORBETTO SOTTOVENTO

Analcolico o alcolico

Not Alcoholic or alcoholic

-

Euro 4.00 / Euro 6.00

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D - alfa naturale, tocoferolo acetato D - alfa naturale, tocoferolo succinato D - alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Legenda

-  Locale
-  Vegetariano
-  Pesce
-  Carne
-  Asporto
-  Piccante

***Esauriti i prodotti freschi lo chef utilizzerà prodotti surgelati.**

Substances or products that cause allergies or intolerances

1. Cereals containing gluten, i.e.: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains and products thereof, except:
 - a) wheat-based glucose syrups, including dextrose (1);
 - b) wheat-based maltodextrins (1);
 - c) barley-based glucose syrups;
 - d) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. Shellfish and shellfish products.
3. Eggs and egg products.
4. Fish and fish products, except:
 - a) fish gelatin used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations;
 - b) gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine.
5. Peanuts and peanut products.
6. Soy and soy products, except:
 - a) refined soybean oil and fat (1);
 - b) natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D - natural alpha, tocopherol acetate D - natural alpha, tocopherol succinate D - natural alpha from soy;
 - c) vegetable oils derived from phytosterols and soy-based phytosterol esters;
 - d) plant stanol ester produced from soybean-based vegetable oil sterols.
7. Milk and milk-based products (including lactose), except:
 - a) whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - b) lactiol.
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus* oatmeal), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or walnuts Queensland (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and celery products.
10. Mustard and mustard-based products.
11. Sesame seeds and sesame seed products.
12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO₂ to be calculated for the products as proposed ready for consumption or reconstituted according to the manufacturers' instructions.
13. Lupins and lupin-based products.
14. Shellfish and shellfish products

Legend

-  Local
-  Vegetarian
-  Fish
-  Meat
-  Take away
-  Spicy

**Once the fresh products have run out, the chef will use frozen products.*



Aperitivi / Cocktails

CLASSICI ITALIANI / ITALIAN CLASSICS

SPRITZ
Euro 6.00

HUGO
Euro 6.00

AMERICANO
Euro 8.00

NEGRONI
Euro 8.00

CLASSICI INTERNAZIONALI / INTERNATIONAL CLASSICS

PALOMA
Euro 8.00

CUBA LIBRE
Euro 8.00

GIN TONIC
Euro 8.00

VODKA TONIC
Euro 8.00

GIN LEMON
Euro 8.00

MOJITO
Euro 8.00

PESTATI/MUDDLED COCKTAILS
Euro 8.00

SPECIAL COCKTAIL
Chiedi al nostro Barman per le sue specialità
Ask to our Bartender for his special cocktails
-
Euro 10.00/12.00

ANALCOLICI / NON-ALCOHOLIC

COCKTAIL ANALCOLICO/MOCKTAIL
Euro 6.00

Birre / Beers

MONTESTELLA | 0,30L

Artigianale alla spina Pils
Artisanal on tap Pils

-

Euro 6.00

ARTIGIANALE GAINA | 0,33 L

Indian Pale Ale 6.0°

-

Euro 6.00

ARTIGIANALE AWANAGANA | 0,33 L

Pale Ale 4,8° GLUTEN FREE

-

Euro 6.00

WELTENBURGHER KLOSTER | 0,50L

Pils bassa fermentazione 4.9°
Pils bottom - fermented 4.9°

-

Euro 7.00

NASTRO AZZURRO

Lager 5.1°

-

Euro 4.00

BIRRA MORETTI

Lager 4.6°

-

Euro 4.00





Spumanti / Sparkling Wines

FRANCIACORTA NEFERTITI PAS DOSÈ

Cantina: Vezzoli | Lombardia

Minimo 40 mesi sui lieviti

Minimum 40 months on the lees

100% Chardonnay

-
Euro 49.00

LANGHE MILLESIMATO PAS DOSÈ

Cantina: Contratto | Piemonte

80% Pinot Nero, 20% Chardonnay

-
Euro 40.00

LEVII TRENTO DOC EXTRA BRUT

Cantina: Levii | Trentino Alto Adige

100% Chardonnay

-
Euro 32.00

LEVII TRENTO DOC BRUT RISERVA

Cantina Levii | Trentino alto Adige

100% chardonnay

-
Euro 40.00

LEVII TRENTO DOC ROSÈ EXTRA BRUT

Cantina Levii | Trentino alto Adige

75% pinot nero 25% chardonnay

-
Euro 34.00

FRANCIACORTA SATÈN

Cantina: Vezzoli | Lombardia

100% Chardonnay

-
Euro 38.00

IL CALEPINO FRA AMBROGIO METODO CLASSICO

Cantina: Il Calepino | LombardiaM

Minimo 72 mesi sui lieviti

Minimum 72 months on the lees

Chardonnay, Pinot

-
Euro 38.00

FRANCIACORTA BRUT ALMA GRAN CUVÉE

Cantina: Bellavista | Lombardia

79% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 1% Pinot Bianco

-
Euro 49.00

FRANCIACORTA BRUT S.A.

Cantina: Vezzoli | Lombardia
100% Chardonnay

-
Euro 31.00

FRANCIACORTA ROSÈ

Cantina: Vezzoli | Lombardia
100% Pinot nero

-
Euro 41.00

METODO CLASSICO FRECCIAROSSA EXTRA BRUT ROSE'

Cantina: Frecciarossa | Oltrepò
100% Pinot nero

-
Euro 32.00

BB- VSQ METODO CLASSICO MILLESIMATO - DOSAGGIO ZERO

Cantina Terrazze di Montevicchia / Lombardia
100% Viognier

-
Euro 35.00

PECORINO SPUMANTE "ANCESTRALE BIODINAMICO (DEMETER)"

Cantina: Orsogna LUNARIA | Abruzzo
100% Pecorino senza solfiti aggiunti

-
Euro 27.00

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG MILLESIMATO EXTRA DRY

Bressan Daniele | Veneto
100% Glera

-
Euro 22.00

**PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG
EXTRA DRY**

Cantina Ruge/ Veneto
100%Glera

-
Euro 22.00

PROSECCO DOC BRUT ROSÈ MILLESIMATO

Cantina: Ruggeri | Veneto
85% Glera, 15% Pinot Nero

-
Euro 23.00

-
Sono tutte bottiglie da 750 ml
Those are all 750 ml bottles

Chiedere al personale di sala per referenze fuori da questa carta
Ask at the staff for off - menu selections

Vini bianchi - bottiglia piccola

White Wines - small bottle

PROSECCO SUPERIORE GIALL'ORO VALDOBBIADENE DOCG | 375ml

Cantina: Ruggeri | Veneto

100% Glera

-

Euro 16.00

CAYEGA ROERO ARNEIS DOCG | 375ml

Cantina: Tenuta Carretta | Piemonte

100% Arneis

-

Euro 15.00

I FRATI DOC | 375ml

Cantina: Cà dei Frati | Lombardia

100% Turbiana

-

Euro 16.00

GEWÜRZTRAMINER DOC | 375ml

Cantina: La Vis | Trentino

100% Gewürztraminer

-

Euro 16.00

VERMENTINO CRIZIA DOCG | 500ml

Cantina: Atlantis | Sardegna

100% Vermentino

-

Euro 18.00

LA CONTEA ALPI RETICHE IGT | 500ml

Cantina: Triacca | Lombardia

Nebbiolo, Sauvignon, Pignola

-

Euro 18.00

-

Sono tutte bottiglie da 375 / 500 ml

Those are all 375 / 500 ml bottles

Chiedere al personale di sala per referenze fuori da questa carta

Ask at the staff for off - menu selections



Vini bianchi / *White Wines*

VERMENTINO SOPRASOLE

Cantina: Pala | Sardegna
100% Vermentino

-

Euro 26.00

INSOLIA EVRÒ DOP "BIO"

Cantina: Rallo | Sicilia
100% Insolia

-

Euro 23.00

CRITONE IGT

Cantina: Librandi | Calabria
90% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc

-

Euro 24.00

CHARDONNAY TORMARESCA IGT

Cantina: Tormaresca, Antinori | Puglia
100% Chardonnay

-

Euro 23.00

IL PRELIMINARE IGT

Cantina: Cantine del Notaio | Basilicata
30% Aglianico, 30% Chardonnay, 20% Moscato, 20% Malvasia

-

Euro 24.00

FALANGHINA DOP "JANARE"

Cantina: La Guardiense | Campania
100% Falanghina

-

Euro 22.00

COLLINE TERAMANE MONTONICO SUPERIORE Doc Cantina La Quercia | Abruzzo

100% Montonico

-

Euro 20.00

PECORINO TERRE DI CHIETI IGP

Cantina: Tenuta Ulisse | Abruzzo
100% Pecorino

-

Euro 27.00

PASSERINA TERRE DI CHIETI

Cantina: Tenuta Ulisse | Abruzzo
100% Passerina

-
Euro 25.00

COCOCCIOLA IGP "BIO/VEGAN"

Cantina: Orsogna Vola Volè | Abruzzo
85% Cococciola

-
Euro 21.00

PINOT GRIGIO RAMATO IGP "BIO/VEGAN" SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Cantina: Orsogna Vola Volè | Abruzzo
100% Pinot Grigio

-
Euro 26.00

RIESLING RENANO IGT

Cantina: Podere delle Rose | Umbria
100% Riesling

-
Euro 28.00

IL MARZOCCO IGT

Cantina: Avignonesi | Toscana
100% chardonnay

-
Euro 36.00

NICOLEO PODERNUOVO

Cantina: Giovanni Bulgari | Toscana
Chardonnay, Grechetto

-
Euro 27.00

VERDICCHIO DI MATELICA DOC "BIO"

Cantina: Colle Stefano | Marche
100% Verdicchio di Matelica

-
Euro 24.00

PIGATO RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC "BIO"

Cantina: Az. Agricola Vio Giobatta | Liguria
100% Pigato

-
Euro 29.00

COLLIO STARE BRAJDE DOC

Cantina: Muzic | Friuli Venezia-Giulia
Tocai, Friulano, Malvasia Istriana e Ribolla Gialla

-
Euro 34.00

CHARDONNAY DOC ISONZO FRIULI

Cantina Vignis di Marian | Friuli
100% chardonnay

-
Euro 27.00

FRIULANO DOC ISONZO FRIULI

Cantina Vignis di Marian | Friuli
100% Friulano

-
Euro 27.00

GEWÜRZTRAMINER DAMIAN DOC

Cantina: Kornell | Alto Adige
100% Gewürztraminer

-
Euro 31.00

PINOT BIANCO DOC

Cantina: H.Lun | Alto Adige
100% Pinot bianco

-
Euro 31.00

PINOT GRIGIO DOC

Cantina: Lavis | Trentino
100% Pinot grigio

-
Euro 23.00 | Bicchiere

SOAVE DOC BROIA

Cantina: Roccolo Grassi | Veneto
100% Garganega

-
Euro 24.00

TIMORASSO DERTHONA DOC

Cantina: Tortona | Piemonte
100% Timorasso

-
Euro 26.00

ROERO ARNEIS DOCG

Cantina: Az. Agr. Morra Stefanino | Piemonte
100% Arneis

-
Euro 22.00

LIETO ROMORE

Cantina: Orsini | Piemonte
100% Moscato Bianco

-
Euro 26.00

LUGANA CAMPO SERÀ DOC

Cantina: Fraccaroli | Veneto
100% Turbiana

-

Euro 25.00

PRIMO PASSO

Cantina: Terrazze di Montevicchia | Lombardia
Sauvignon e Viognier

-

Euro 25.00

MUNCIAR

Cantina: Terrazze di Montevicchia | Lombardia
Sauvignon e Viognier

-

Euro 30.00

ANIMA PURA IGT

Cantina: Terrazze di Montevicchia | Lombardia
100% Sauvignon

-

Euro 26.00

DEL FRATE ALPI RETICHE IGT

Cantina: Triacca | Lombardia
100% Sauvignon

-

Euro 31.00

LA CONTEA ALPI RETICHE IGT

Cantina: Triacca | Lombardia
Nebbiolo, Pignola, Sauvignon

-

Euro 26.00

BIANCOSPINO VALCALEPIO DOC

Cantina: La Collina | Lombardia
70% chardonnay, 30% pinot grigio

-

Euro 23.00

PRIMULA GIALLA BERGAMASCA IGP

Cantina: La Collina | Lombardia
100% moscato giallo

-

Euro 23.00

-

Sono tutte bottiglie da 750 ml / Those are all 750 ml bottles

**Per un assaggio, scoprite la nostra selezione di vini al calice a partire da €5, e non esitate a consultare il nostro personale per eventuali ulteriori proposte fuori dalla carta dei vini.
For a taste, explore our selection of wines by the glass starting from €5, and please don't hesitate to ask our staff for any further off-menu recommendations.**

Vini rosè / Rosè Wines

CHIARO DI STELLE ISOLA DEI NURAGHI IGT

Cantina: Pala | Sardegna
Blend, Uve autoctone dell'Isola

-

Euro 26.00

CALAFURIA NEGRAMARO SALENTO IGT

Cantina: Tormaresca, Antinori | Puglia
Selezione di Negramaro

-

Euro 25.00

IL ROGITO IGT ROSATO

Cantina: Cantine del notaio | Basilicata
100% Aglianico del Vulture

-

Euro 26.00

PRIMAMADRE CERASUOLO DOC "SUPERIORE"

Cantina La Quercia | Abruzzo
100% Cordisco

-

Euro 22.00 | Bicchiere

ALIKI PODERNUOVO IGT

Cantina: Giovanni Bulgari | Toscana
Merlot, malbec

-

Euro 26.00

4h.0' ROSATO IGT

Cantina: Terrazze di Montevicchia | Lombardia
100% syrah

-

Euro 24.00

-

Sono tutte bottiglie da 750 ml

Those are all 750 ml bottles

Per un assaggio, scoprite la nostra selezione di vini al calice a partire da €5, e non esitate a consultare il nostro personale per eventuali ulteriori proposte fuori dalla carta dei vini.

For a taste, explore our selection of wines by the glass starting from €5, and please don't hesitate to ask our staff for any further off-menu recommendations.



Vini rossi - bottiglia piccola

Red Wines - small bottle

CHIARAMONTE NERO D'AVOLA DOC | 375 ml

Cantina: Firriato | Sicilia
100% Nero d'Avola

-
Euro 17.00

SAN JACOPO CHIANTI CLASSICO DOCG | 375 ml

Cantina: Castello Vicchiomaggio | Toscana
100% Sangiovese

-
Euro 18.00

TEROLDEGO IGT | 375 ml

Cantina: Lavis | Trentino
100% Teroldego

-
Euro 17.00

BOTONERO IGT | 500 ml

Cantina: Mamete Prevostini | Lombardia
100% Nebbiolo

-
Euro 19.00

-
Sono tutte bottiglie da 375 / 500 ml

Those are all 375 / 500 ml bottles

Chiedere al personale di sala per referenze fuori da questa carta

Ask at the staff for off - menu selections

Vini rossi / Red Wines

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "BIOLOGICO"

Cantina: Orsogna Lunaria | Abruzzo

100% Montepulciano senza solfiti aggiunti

-

Euro 26.00

MONTEPULCIANO PRIMAMADRE COLLINE TERAMANE DOCG

Cantina La Quercia | Abruzzo

100% Montepulciano

-

Euro 25.00

PINOT NERO IGT

Cantina: Podere delle rose | Umbria

100% pinot nero

-

Euro 31.00

VERNACCIA NERA SPUMANTE DOCG

Cantina: Società Agricola Terre Di Serrapetrona | Marche

100% Vernaccia Nera

-

Euro 25.00

THERRA PODERNUOVO IGT

Cantina: Giovanni Bulgari | Toscana

Sangiovese, cabernet sauvignon, merlot

-

Euro 29.00

CHIANTI CLASSICO RISERVA IL GRIGIO DOCG

Cantina: San Felice | Toscana

100% Sangiovese

-

Euro 33.00

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Cantina: Agostina Pieri | Toscana

100% Sangiovese

-

Euro 56.00

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Cantina: Agostina Pieri | Toscana

100% Sangiovese

-

Euro 34.00

LAMBRUSCO VENTURINI BALDINI DOC "BIO"

Cantina: Marchese Manodori | Emilia Romagna
30% *Lambrusco Marani*, 30% *Lambrusco Salamino*, 20% *Lambrusco Maestri*,
20% *Lambrusco Grasparossa*

-
Euro 24.00

ROSSO VIGNIS DI MARIAN DOC ISONZO FRIULI

Cantina Vignis di Marian | Friuli Venezia Giulia/50% *Merlot* 50% *Cabernet Sauvignon*

-
Euro 28.00

LAGREIN RISERVA CARANO DOC

Cantina: Baron di Pauli | Trentino Alto Adige
100% *Lagrein*

-
Euro 44.00

LAGREIN DOC

Cantina: H.Lun | Alto Adige
100% *Lagrein*

-
Euro 31.00

PINOT NERO DOC

Cantina: H.Lun | Alto Adige
100% *Pinot nero*

-
Euro 31.00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Cantina Rocolo Grassi | Veneto
Corvina veronese 60%, *Corvinone* 20%, *Rondinella* 15%, *Croatina* 5%

-
Euro 70.00

VALPOLICELLA DOC

Cantina: Corte Figaretto | Veneto
Corvina, *Rondinella*, *Molinara*, *Oseleta*, *Corvinone* e *Croatina*

-
Euro 23.00 | Bicchiere

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

Cantina: Rocolo Grassi | Veneto
Corvina, *Corvinone*, *Rondinella*, *Croatina*, *Oseleta*

-
Euro 33.00

BAROLO MONFALLETTO DOCG

Cantina: Cordero di Montezemolo | Piemonte
Nebbiolo 100%

-
Euro 64.00

LA TRIDESCA BARBERA DEL MONFERRATO DOC

Cantina: Orsini | Piemonte
100% Barbera

-
Euro 24.00

BARBERA D'ASTI DELL'ORSO DOCG

Cantina: Orsini | Piemonte
100% Barbera

-
Euro 26.00

PRIMO PASSO IGT

Cantina:
Terrazze di Montevicchia | Lombardia
85% Syrah, 15% Merlot

-
Euro 25.00

MAZER DOCG

Cantina: Nino Negri | Lombardia
100% Chiavennasca (Nebbiolo)

-
Euro 37.00

CASA LA GATTA VALTELLINA SUPERIORE DOCG

Cantina: Triacca | Lombardia
100% Chiavennasca (nebbiolo)

-
Euro 29.00

BRUNO ROSSO VALCALEPIO DOC

Cantina: La Collina | Lombardia
60% Merlot, 40% cabernet sauvignon

-
Euro 23.00

ROSSO DI VALTELLINA DOC

Cantina: Plozza | Lombardia
100% Nebbiolo

-
Euro 23.00

-

Sono tutte bottiglie da 750 ml
Those are all 750 ml bottles

Per un assaggio, scoprite la nostra selezione di vini al calice a partire da €5, e non esitate a consultare il nostro personale per eventuali ulteriori proposte fuori dalla carta dei vini.
For a taste, explore our selection of wines by the glass starting from €5, and please don't hesitate to ask our staff for any further off-menu recommendations.

Analcolici / Non Alcoholic

ACQUA 1 L

Euro 3.00

COCA COLA 0.33 CL

Euro 4.00

COCA COLA ZERO 0.33 CL

Euro 4.00

SPRITE 0.33 CL

Euro 4.00

ARANCIATA 0.33 CL

Euro 4.00

LEMONSODA 0.20 CL

Euro 4.00

TONICA 0.20 CL

Euro 4.00

SUCCO ALLA PESCA

Euro 4.00

SUCCO ALL'ALBICOCCA

Euro 4.00

THE ALLA PESCA

Euro 4.00

THE AL LIMONE

Euro 4.00

Liquori /Liqueurs

DISTILLATI

Euro 6.00

DISTILLATI SPECIALI

Euro 8.00 - 15.00

AMARI

Euro 4.00

AMARI SPECIALI

Euro 6.00

Caffetteria / cafeteria

ESPRESSO

Euro 2.00

CAPPUCCINO

Euro 3.00

THE / TISANE

Euro 3.00

Servizi / Utilities

Disponibile per eventi e cerimonie for groups

-

Special menu ad hoc suggested

Taxi & taxi boat

-

Ask for taxi or taxi boat for groups too

Convenzioni con b&b e alberghi della zona

-

Partnership with local b&b and hotels

Pranzo menù turistico

Primo | Secondo | Acqua | Caffè

Da Lunedì a Venerdì esclusi festivi

-

Touristic lunch menu

First Course | Main Course | Water | Coffee

From Monday to Friday excluding holidays

-

Euro 20,00

Coperto

Service

-

Euro 2,50

Tutte le carte di credito accettate

-

All credit cards accepted

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione.

-

For any information on substances and allergens you can consult the appropriate documentation.





The background is a solid teal color with a repeating white floral pattern. The pattern consists of stylized, symmetrical flowers with intricate, swirling lines and pointed petals, arranged in a grid-like fashion.

sottoventolierna.it