

## Menu Lago di Como

PRIMA PORTATA - TRIS DI:

**CROSTINI CON PATE DI LAGO E LA SUA BOTTARGA** <sup>1-4-7</sup>

-  
*Roasted bread with local fish patè*

**MISSOLTINO** <sup>4-9</sup>

-  
*Salted and sundried lake fis*

**CARPIONATA DI LAGO** <sup>1-4-9</sup>

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

**SECONDA PORTATA: RISOTTO SOTTOVENTO** <sup>4-7-9-12</sup>

-  
*Typical local dish; it's a combination of plain. Risotto topped with local perch fillets marinated*

## Menu Valtellina

PRIMA PORTATA - MIX DI:

**BRUSCHETTA AL POMODORO** <sup>1</sup>

-  
*Roasted bread with garlic and tomato*

**SLINZEGA E FIOCCO** <sup>12</sup>

-  
*Local cured meat*

**SECONDA PORTATA: CONTROFILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA**

-  
*Grilled beef steak with baked potatoes*

Menu con caffè, acqua e coperto  
*Menu with water, coffee and service charge*

Euro 30 // menu Lago di Como  
Euro 35 // menu Valtellina

## Antipasti

### DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI <sup>12-7-4-1-9-7</sup>



Fiocco [tipico prosciutto crudo della Valtellina], mozzarella di bufala, tortino vegetariano, squartone, carpione di lago \*

*Cured ham, cow buffalo mozzarella, grilled vegetables with melted cheese, squartone [salted and sundried lake] and marinated local fish*

Euro 14.00

### DEGUSTAZIONE DI LAGO <sup>1-4-7-9</sup>



Carpionata di lago \*, crostini con patè di lago, missoltino

*Marinated lake fish, roasted bread with local fish patè, salted and sundried lake fish*

Euro 14.00

### MISSULTIN <sup>1-4</sup>



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 concassé*

Euro 14.00

### CARPIONATA DI LAGO <sup>1-4-9</sup>



Filetti di pesce \* del nostro lago saltati in padella e marinati con aceto, vino bianco e verdure secondo la tradizione

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

Euro 13.00

### TARTARE DI MARE <sup>1-4-12</sup>



Pesce fresco \* tagliato a coltello, servito crudo e insaporito con scalogno, cetriolini, capperi, acciughe, prezzemolo, olio e limone

*Raw freshly chopped fish fillett with shallot, gherkins, cappers, anchovies, parsley, lemon and olive oil*

Euro 17.00

### BRUSCHETTE <sup>1-4-7</sup>



Bruschette al pomodoro e al patè di lago \*

*Mix bruschettas with melted cheese*

Euro 9.00

### TORTINO VEGETARIANO <sup>7</sup>



Composizione di verdure grigliate e aromi con scamorza affumicata, leggermente scottata in forno

*Grilled vegetables with melted cheese*

Euro 10.00

### SALUMI DELLA VALTELLINA <sup>12</sup>



Fiocco - tipico prosciutto crudo, Slinzega - bresaioletta nostrana

*Cured ham and bresaola (cured beef)*

Euro 12.00

## Primi piatti

RISOTTO SOTTOVENTO 4-7-9-12



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

-  
*Typical local dish; it's a combination of plain Risotto topped with local perch fillets marinated*  
Euro 14.00

LA BOTTARGA 1-4



Trenette saltate in padella con olio, aglio, prezzemolo, pomodori pachino e bottarga di lago

-  
*Linguini with garlic, lake fish bottarga and fresh tomatoes*  
Euro 13.00

PASTA FRESCA AL PROFUMO DI LAGO 1-4-9



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

-  
*Homemade pasta with local fish and fresh tomato sauce*  
Euro 13.00

TRENETTE CON GAMBERI 1-2-8-9



Linguine ai gamberi\* sfumate al brandy e saltate con aglio, peperoncino, cipolla rossa, pomodoro fresco e mandorle tostate

-  
*Linguini with prawns, garlic, chili, braised red onion, fresh tomatoes and almonds*  
Euro 14.00

RISOTTO BURRATA E ACCIUGHE 4-7-9



Risotto con aneto, burrata e filetti di acciughe salate mantecato con burro e formaggio

-  
*Risotto with dill burrata and anchovies*  
Euro 13.00

INTEGRALI 1-7-9



Spaghetti integrali con crema di spinaci, pomodori secchi, olive nere serviti con ricotta salata

-  
*Wholemeal spaghetti with spinach, sundried tomatoes, black olives and salted ricotta cheese*  
Euro 10.00

LA TRE SAPORI 1-7-9



Pasta fresca con guanciale croccante, pepe, crema di fave e pecorino romano

-  
*Homemade pasta with bacon, ground peppercorn, fava beans cream and pecorino cheese*  
Euro 12.00

ZUPPA DEL GIORNO



Zuppa del giorno

-  
*Soup of the day*  
Euro 7.00

## Secondi piatti

TERRACOTTA DI LAGO <sup>1-4</sup>



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 18.00

FILETTO LAVARELLO GRATINATO <sup>1-4</sup>



Filetto di lavarello\* gratinato con mollica alle erbe e servito con insalata

-  
*Whitefish with breadcrumb crust and served with salad*

Euro 18.00

FILETTO DI TROTA IN SALSA VERDE <sup>1-4-12</sup>



Filetto di trota\* con salsa verde, servito con polenta croccante

-  
*Salmon trout fillet with parsley sauce and polenta*

Euro 17.00

SPADA ALLA GRIGLIA <sup>4</sup>



Filetto di spada\* alla griglia servito con verdure grigliate

-  
*Grilled swordfish with vegetables*

Euro 19.00

COLONNE DI GAMBERI <sup>2-11</sup>



Spiedini di gamberi\* serviti con zucchine grigliate

-  
*Prawns brochettes served with courgettes*

Euro 24.00

CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA



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

-  
*Grilled beef entrecote steak, served with potatoes*

Euro 22.00

CONTROFILETTO ALLO ZOLA <sup>1-7-9</sup>



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 23.00

IL ROSA AL VERDE <sup>1-9-10</sup>



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 17.00



SOTTOVENTO  
LAGO DI COMO

## Contorni

VERDURE ALLA GRIGLIA  

Verdure alla griglia

-

*Grilled vegetables*

Euro 6.00

VERDURE AL VAPORE  

Verdure di stagione al vapore

-

*Seasonal boiled vegetables*

Euro 4.50

INSALATA MISTA  

Insalata mista

-

*Mix salad*

Euro 4.50

SFORMATO DI PATATE  

Sformato di patate

-

*Potato flan*

Euro 4.50

## Dolci

### TORTINO AL CIOCCOLATO <sup>1-3-7</sup>

Tortino dal bollente cuore di cioccolato... fondente

-  
*Backed rich chocolate fondant*

Euro 7.00 // attesa 20 min

### BRULÈ DI PERE <sup>1-3-8-12</sup> 🍰

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

-  
*Canned pears, amaretti biscuits, mascarpone cheese and sabayon cream, caramelized*

Euro 6.00

### SFOGLIATINE <sup>1-7</sup>

Con panna, yogurt e salsa ai frutti di bosco

-  
*Puff pastry with yogurt and mix berries sauce*

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

## 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) lattiolio.

**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 SO<sub>2</sub> 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
-  Carne
-  Pesce
-  Vegetariano
-  Piccante
-  Asporto

\*Esauriti i prodotti freschi lo chef utilizzerà prodotti surgelati.  
*If fresh ingredients finish, we will use frozen ones.*

## aperitivi

SPRITZ

Euro 5.00

AMERICANO

Euro 7.00

NEGRONI

Euro 7.00

CUBA LIBRE

Euro 7.00

GIN TONIC

Euro 7.00

VODKA TONIC

Euro 7.00

GIN LEMON

Euro 7.00

MOJITO

Euro 7.00

SPECIAL COCKTAIL

Chiedi al nostro Barman per le sue specialità

-

*Ask to our Bartender for his special cocktails*

Euro 10.00/12.00

CAMPARI SODA

Euro 3.00

CRODINO

Euro 3.00

COCKTAIL ANALCOLICO

Euro 6.00



## Birra / Beer

ARTIGIANALE GAINA | 0,33 L

Indian Pale Ale 6.0°

Euro 6.00

ARTIGIANALE BLOND | 0,33 L

Belgian Blond Ale 4.4°

Euro 6.00

WELTENBURGHER KLOSTER | 0,50L

Pils bassa fermentazione 4.9°

-

*Pils bottom-fermented 4.9°*

Euro 7.00

WELTENBURGHER KLOSTER 1050 | 0,50L

Speciale bassa fermentazione 5.5°

-

*Special bottom-fermented 5.5°*

Euro 7.00

NASTRO AZZURRO

Lager 5.1°

Euro 4.00

BIRRA MORETTI

Lager 4.6°

Euro 4.00



## Sparkling Wines / Bollicine

### FRANCIACORTA NEFERTITI PAS DOSE'

Cantina: Vezzoli | Lombardia  
100% Chardonnay  
Euro 39.00

### LANGHE MILLESIMATO PAS DOSE'

Cantina: Contratto | Piemonte  
80% Pinot Nero, 20% Chardonnay  
Euro 32.00

### FRANCIACORTA EXTRA BRUT

Cantina: La Montina | Lombardia  
75% Chardonnay, 25% Pinot Nero  
Euro 32.00

### LEVII TRENTO DOC EXTRA BRUT

Cantina: Levii | Trentino Alto Adige  
100% Chardonnay  
Euro 27.00

### FRANCIACORTA SATÈN

Cantina: Vezzoli | Lombardia  
100% Chardonnay  
Euro 33.00

### FRANCIACORTA SATÈN

Cantina: La Montina | Lombardia  
100% Chardonnay  
Euro 34.00

### FRANCIACORTA BRUT ALMA GRAN CUVÉE

Cantina: Bellavista | Lombardia  
79% Chardonnay, 20% Pinot Nero,  
1% Pinot Bianco  
Euro 45.00

### FRANCIACORTA 1° CUVÉE BRUT

Cantina: Monterossa | Lombardia  
85% Chardonnay, 10% Pinot Nero,  
5% Pinot Bianco  
Euro 34.00

### FRANCIACORTA FLAMINGO ROSÈ BRUT

Cantina: Monterossa | Lombardia  
40% Pinot Nero, 60% Chardonnay  
Euro 37.00

### FRANCIACORTA ROSÈ DEMI-SEC

Cantina: La Montina | Lombardia  
40% Chardonnay, 60% Pinot Nero  
Euro 32.00

### FRIPON

Cantina: Cave Mont Blanc | Valle d'Aosta  
100% Prièè Blanc  
Euro 23.00

### PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG RUGE

Cantina: Ruge | Veneto  
100% Glera  
Euro 24.00

### PROSECCO DOC BRUT ROSÈ MILLESIMATO

Cantina: Ruggeri | Veneto  
85% Glera, 15% Pinot Nero  
Euro 21.00

### PROSECCO DOC EXTRA DRAY

Veneto  
Euro 18.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.00



SOTTOVENTO  
LAGO DI COMO

## Vini bianchi / White Wines Le piccole / Small bottle

### PROSECCO SUPERIORE GIALL'ORO VALDOBBIADENE DOCG

Cantina: Ruggeri | Veneto | 100% Glera  
375ml

Euro 15.00

### CAYEGA ROERON ARNEIS DOCG

Cantina: Tenuta Carretta | Piemonte | 100% Arneis  
375ml

Euro 14.00

### I FRATI DOC

Cantina: Cà dei Frati | Lombardia | 100% Turbiana  
375ml

Euro 15.00

### GEWÜRZTRAMINER DOC

Cantina: La Vis | Trentino | 100% Gewürztraminer  
375ml

Euro 15.00

### VERMENTINO CRIZIA DOCG

Cantina: Atlantis | Sardegna | 100% Vermentino  
500ml

Euro 17.00

## Vini bianchi / White Wines 750ml

### VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Cantina: Pala | Sardegna | 100% Vermentino  
Euro 23.00

### INSOLIA EVRÒ DOP "BIO"

Cantina: Rallo | Sicilia | 100% Insolia  
Euro 21.00

### CATARATTO-ZIBIBBO IGT "BIO"

Cantina: Vaccaro | Sicilia | 70% Cataratto, 30% Zibibbo  
Euro 19.00

### CRITONE IGT

Cantina: Librandi | Calabria | 90% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc  
Euro 20.00

### CHARDONNAY TORMARESCA IGT

Cantina: Tormaresca, Antinori | Puglia | 100% Chardonnay  
Euro 21.00

### IL PRELIMINARE IGT

Cantina: Cantine del Notaio | Basilicata | 30% Aglianico, 30% Chardonnay  
20% Moscato, 20% Malvasia  
Euro 22.00

**FALANCHINA DOP "JANARE"**

Cantina: La Guardiense | Campania  
100% Falanghina

Euro 20.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.50

**PECORINO TERRE DI CHIETI IGP**

Cantina: Tenuta Ulisse | Abruzzo  
100% Pecorino

Euro 24.00

**PASSERINA TERRE DI CHIETI**

Cantina: Tenuta Ulisse | Abruzzo  
100% Passerina

Euro 22.00

**UNBIANCO IGT**

Cantina: Società agricola terre di Serrapetrona | Abruzzo  
50% Pecorino 50% Sauvignon

Euro 21.00

**VERDICCHIO DI MATELICA DOC "BIO"**

Cantina: Colle Stefano | Marche  
100% Verdicchio di Matelica

Euro 22.00

**CODICE V VERMENTINO DI TOSCANA IGT**

Cantina: Belguardo Mazzei | Toscana  
100% Vermentino

Euro 34.00

**COLLIO STARE BRAJDE DOC**

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

Euro 31.00

**GHEWURZTRAMINER DOC DAMIAN**

Cantina: Kornell | Alto Adige  
100% Gewürztraminer

Euro 25.00

**PINOT BIANCO EICH**

Cantina: Kornell | Alto Adige  
100% Pinot Bianco

Euro 24.00

**PINOT GRIGIO DOC**

Cantina: Campagnola | Veneto  
100% Pinot Grigio

Euro 19.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.50

**SOAVE DOC "DOC"**

Cantina: La Meridiana | Lombardia  
100% Turbiana | BIO

Euro 23.00

**LUGANA DOP "BIO"**

Cantina: La Meridiana | Lombardia  
100% Turbiana | BIO

Euro 23.00

**LIETO ROMORE**

Cantina: Orsini | Piemonte  
100% Moscato Bianco

Euro 24.00

**RONCAIOLO IGT**

Cantina: Pietro Triacca | Lombardia  
20% Sauvignon bianco, 80% Nebbiolo  
(Chiavennasca), vinificata in bianco

Euro 19.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.50

**DOMASINO IGT**

Cantina: Sorsasso | Lombardia  
60% Verdesa, 35% Sauvignon,  
5% Trebbiano

Euro 26.00

## Vini rosi

### CHIARO DI STELLE ISOLA SEI NURAGHI IGT

Cantina: Pala | Sardegna | Blend, Uve autoctone dell'Isola  
Euro 22.00

### CALAFURIA NEGRAMARO SALENTO IGT

Cantina: Tormaresca, Antinori | Puglia | Selezione di Negramaro  
Euro 20.00

### IL ROGITO IGT ROSATO

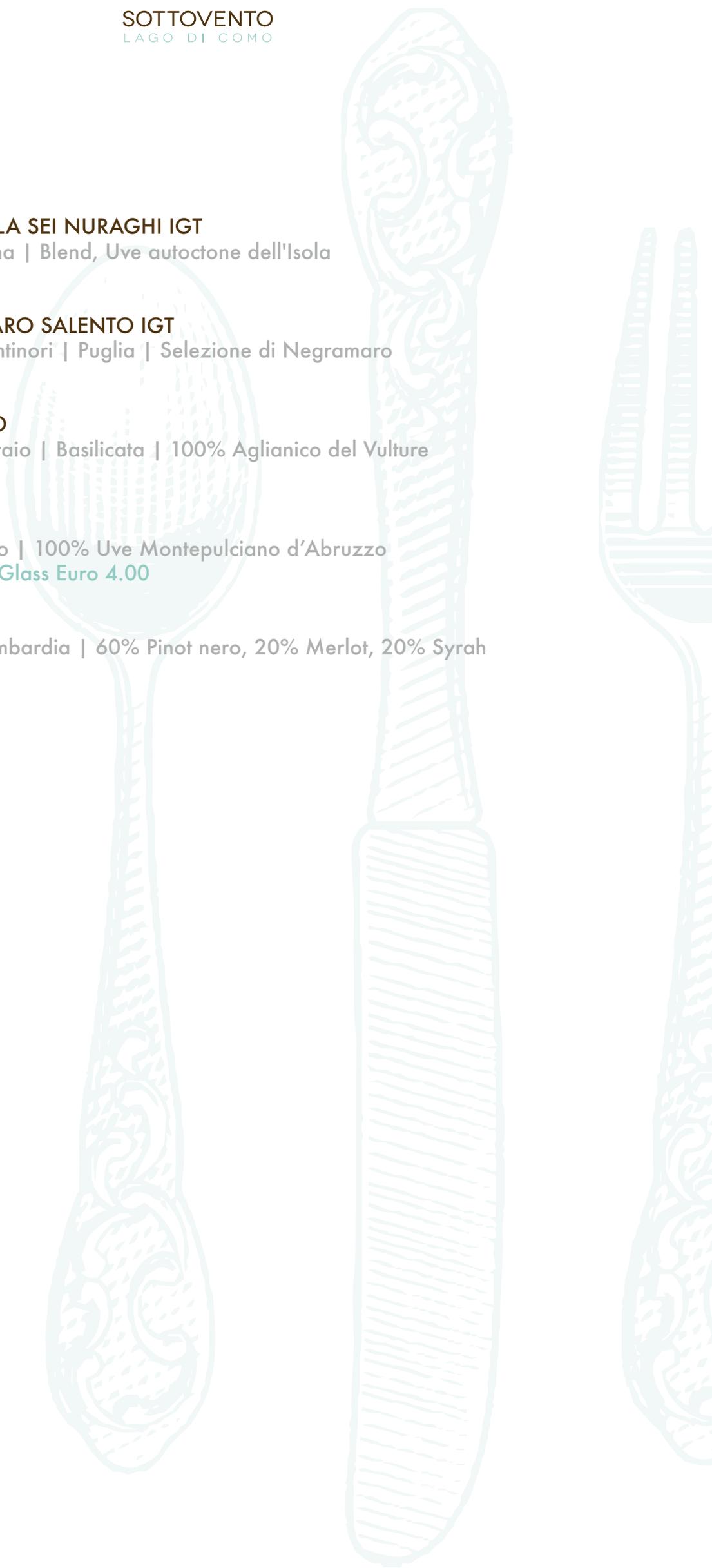
Cantina: Cantine del notaio | Basilicata | 100% Aglianico del Vulture  
Euro 25.00

### CERASUOLO IGP

Cantina: Tollo | Abruzzo | 100% Uve Montepulciano d'Abruzzo  
Euro 18.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.00

### IL ROSATO IGT

Cantina: La Costa | Lombardia | 60% Pinot nero, 20% Merlot, 20% Syrah  
Euro 23.00



## Vini rossi / Red Wines Le piccole / Small bottle

### CHIARAMONTE NERO D'AVOLA DOC

Cantina: Firriato | Sicilia | 100% Nero d'Avola  
375 ml

Euro 14.00

### TEROLDEGO IGT

Cantina: Lavis | Trentino | 100% Teroldego  
375 ml

Euro 14.00

### SAN JACOPO CHIANTI CLASSICO DOCG

Cantina: Castello Vicchiomaggio | Toscana | 100% Sangiovese  
375 ml

Euro 15.00

### BOTONERO IGT

Cantina: Mamete Prevostini | Lombardia | 100% Nebbiolo  
500 ml

Euro 17.00

## Vini rossi / Red Wines 750 ml

### VERNACCIANERA SPUMANTE DOCG

Cantina: Società Agricola Terre Di Serrapetrona | Marche | 100% Vernaccia Nera

Euro 23.00

### TOSCANA ROSSO IGT "GRIFI"

Cantina: Avignonesi | Toscana | 50% Sangiovese 50% Cabernet Sauvignon

Euro 44.00

### BOLGHERI ROSSO DOC PIEVI

Cantina: Fabio Motta | Toscana | 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon,  
25% Sangiovese

Euro 26.00

### CHIANTI CLASSICO RISERVA IL GRIGIO DOCG

Cantina: San Felice | Toscana | 100% Sangiovese

Euro 28.00

### LAMBRUSCO VENTURINI BALDINI DOC "BIO"

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

Euro 20.00

### PINOT NERO DOC

Cantina: Tramin | Alto Adige | 100% Pinot Nero

Euro 25.00

### SCHIOPPETTINO DOC

Cantina: Vignaiuoli Toti | Friuli Colli Orientali | Schioppettino,  
vitigni a bacca nera autorizzati in Friuli-Venezia Giulia

Euro 23.00

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG**

Cantina: Valpantena | Veneto | Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella  
Euro 42.00

**VALPOLICELLA DOC**

Cantina: Corte Figaretto | Veneto | Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta,  
Corvinone e Croatina  
Euro 20.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.50

**BARBARESCO CÀ NOVA DOCG**

Cantina: Traversa | Piemonte | Nebbiolo della sottovarietà "Michet" lampia "Rosè"  
Euro 40.00

**BAROLO MONFALLETTO DOCG**

Cantina: Cordero di Montezemolo | Piemonte | Nebbiolo 100%  
Euro 52.00

**LA TRIDESCA BARBERA DEL MONFERRATO DOC**

Cantina: Orsini | Piemonte | 100% Barbera  
Euro 22.00

**BARBERA D'ASTI DELL'ORSO DOCG**

Cantina: Orsini | Piemonte | 100% Barbera  
Euro 22.00

**CABANÈ LANGHE DOC**

Cantina: Povero | Piemonte | Cabernet Sauvignon, Barbera, Nebbiolo  
Euro 25.00

**DOLCETTO D'ALBA DOC**

Cantina: Tenute Costa | Piemonte | 100% Dolcetto  
Euro 19.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.50

**PINCIANELL IGT**

Cantina: Terrazze di Montevicchia | Lombardia | 85% Syrah, 15% Merlot  
Euro 23.00

**NUMERO 1 SFORZATO DOCG**

Cantina: Plozza | Lombardia | 100% Nebbiolo  
Euro 65.00

**SASSELLA SASSI SOLIVI DOCG**

Cantina: Cooperativa Triasso | Lombardia | 100% Nebbiolo  
Euro 25.00

**MAZER DOCG**

Cantina: Nino Negri | Lombardia | 100% Chiavennasca (Nebbiolo)  
Euro 29.00

**ROSSO DI VALTELLINA DOC**

Cantina: Plozza | Lombardia | 100% Nebbiolo  
Euro 20.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.50

**SERÌZ IGT**

Cantina: La Costa | Lombardia | 70% Merlot, 30% Syrah  
Euro 28.00



SOTTOVENTO  
LAGO DI COMO

## Analcolici

ACQUA 1 L  
Euro 3.00

COCA COLA 0.33 CL  
Euro 3.50

COCA COLA ZERO 0.33 CL  
Euro 3.50

SPRITE 0.33 CL  
Euro 3.50

ARANCIATA 0.33 CL  
Euro 3.50

LEMONSODA 0.20 CL  
Euro 3.00

TONICA 0.20 CL  
Euro 3.00

SUCCO ALLA PESCA  
Euro 3.00

SUCCO ALL'ALBICOCCA  
Euro 3.00

THE ALLA PESCA  
Euro 3.00

THE AL LIMONE  
Euro 3.00

## Liquori e caffetteria

DISTILLATI  
Euro 5.00

DISTILLATI SPECIALI  
Euro 7.00 - 10.00

AMARI  
Euro 3.00

AMARI SPECIALI  
Euro 5.00

GRAPPE  
Euro 5.00

GRAPPE SPECIALI  
Euro 7.00

ESPRESSO  
Euro 2.00

CAPPUCCINO  
Euro 3.00

THE / TISANE  
Euro 3.00

## 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 (lun-ven esclusi festivi) Primo | secondo | acqua | caffè

-  
*Touristic lunch menu (mon-fri)*

**Euro 15**

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.*