

Menu Lago di Como

PRIMA PORTATA - TRIS DI:
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 crudités of vegetable

CARPIONATA DI LAGO ¹⁻⁴⁻⁹

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

SECONDA PORTATA:
RISOTTO SOTTOVENTO ⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²

-
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 ¹

-
Roasted bread with garlic and tomato

SLINZEGA E FIOCCO ¹²

-
Local cured meat

SECONDA PORTATA:
CONTROFILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

-
Grilled beef steak with baked potatoes

Menu Leggero

PRIMA PORTATA:
PORCHETTA DI LAGO ⁴⁻⁹

-
Steamed lake fish fillet with herbs and garlic. Served with crudités of vegetables

SECONDA PORTATA:
SPADA ALLA GRIGLIA SERVITO CON VERDURE GRIGLIATE ⁴

-
Grilled swordfish served with grilled vegetable

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

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



SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

Antipasti

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI ¹²⁻⁷⁻⁴⁻¹⁻⁹⁻⁷



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

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

Euro 14.00

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 14.00

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 concassé

Euro 14.00

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

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

Euro 14.00

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 14.00

BRUSCHETTE DI LAGO ¹⁻⁴⁻⁷



Bruschette al paté di lago*

-
Bruschettas with lake fish paté

Euro 9.00

TARTARE DI MARE ¹⁻⁴⁻¹²



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

-
Raw freshly chopped fish fillet with shallot, gherkins, cappers, anchovies, parsley, lemon and olive oil

Euro 17.00

BRUSCHETTE MISTE ¹⁻⁴⁻⁷



Bruschette al pomodoro e al paté di lago*

-
Mix bruschettas with tomatoes or 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 10.00

SALUMI DELLA VALTELLINA ¹²



Fiocco - tipico prosciutto crudo, Slinzega - bresaioletta nostrana

-
Cured ham and bresaola (cured beef)

Euro 13.00

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 15.00

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 14.00

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 14.00

TRENETTE CON GAMBERI 1-2-8



Trenette ai gamberi saltati con aglio, scalogno, peperoncino, lime e crema di zucchini

-
Shrimp trenette sautéed with garlic, shallots, chilli pepper, lime and zucchini cream
Euro 14.00

RISOTTO BURRATA E ACCIUGHE 4-7-9



Risotto agli spinaci, mantecato con grana, burro e servito con burrata e filetti di acciughe salate

-
Risotto with spinach, creamed with parmesan, butter and served with burrata cheese and salted anchovy fillets
Euro 13.00

INTEGRALI 1-7-8-9



Spaghetti integrali saltati con crema di piselli, pomodori secchi, mandorle tostate e servita con ricotta salata

-
Wholemeal spaghetti sautéed with creamed peas, dried tomatoes, toasted almonds and served with salted ricotta
Euro 11.00

LA TRE SAPORI 1-7-9



Pasta fresca con guanciale croccante, cipolle brasate al marsala e scaglie di pecorino

-
Fresh pasta with crunchy bacon, braised onions in marsala and pecorino flakes
Euro 13.00

ZUPPA DEL GIORNO



Zuppa del giorno

-
Soup of the day
Euro 7.00

Secondi piatti

TERRACOTTA DI LAGO ¹⁻⁴  

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

TAGLIATA DI TROTA SALMONATA ⁴   

Trota salmonata* servita con rucola e salsa ai frutti di bosco

Sliced salmon trout served with rocket and wild berry dressing

Euro 18.00

SPADA ALLA GRIGLIA ⁴  

Filetto di spada* alla griglia servito con verdure grigliate

Grilled swordfish with vegetables

Euro 19.00

COLONNE DI GAMBERI ²⁻¹¹  

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 23.00

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 24.00

TARTARE DI MANZO ¹  

Controfiletto di manzo tagliato finemente a coltello, condito con scalogno, prezzemolo, cetriolini, capperi, olio e limone e servito con crostini

Beef sirloin finely cut with a knife, seasoned with shallots, parsley, gherkins, capers, oil and lemon and served with croutons

Euro 23.00

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 17.00



SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

Contorni

VERDURE ALLA GRIGLIA
Verdure alla griglia



-
Grilled vegetables
Euro 6.00

INSALATA MISTA
Insalata mista



-
Mix salad
Euro 4.50

SFORMATO DI PATATE
Sformato di patate



-
Potato flan
Euro 4.50



Dolci

TORTINO AL CIOCCOLATO ¹⁻³⁻⁷

Tortino dal bollente cuore di cioccolato... fondente

-
Backed rich chocolate fondant

Euro 7.00 // attesa 20 min

BRULÈ DI PERE ¹⁻³⁻⁸⁻¹²



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 ¹⁻⁷

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 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



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



Spumanti/Sparkling Wines

FRANCIACORTA MILLESIMATO BRUT 2018

Cantina: La Montina | Lombardia
70% Chardonnay, 30% Pinot Nero
Euro 41.00

FRANCIACORTA NEFERTITI PAS DOSE'

Cantina: Vezzoli | Lombardia
100% Chardonnay
Euro 43.00

LANGHE MILLESIMATO PAS DOSE'

Cantina: Contratto | Piemonte
80% Pinot Nero, 20% Chardonnay
Euro 39.00

FRANCIACORTA EXTRA BRUT

Cantina: La Montina | Lombardia
75% Chardonnay, 25% Pinot Nero
Euro 34.00

LEVII TRENTO DOC EXTRA BRUT

Cantina: Levii | Trentino Alto Adige
100% Chardonnay
Euro 31.00

FRANCIACORTA SATÈN

Cantina: Vezzoli | Lombardia
100% Chardonnay
Euro 35.00

FRANCIACORTA SATÈN

Cantina: La Montina | Lombardia
100% Chardonnay
Euro 36.00

FRANCIACORTA BRUT ALMA GRAN CUVÉE

Cantina: Bellavista | Lombardia
79% Chardonnay, 20% Pinot Nero,
1% Pinot Bianco
Euro 46.00

FRANCIACORTA BRUT S.A.

Cantina: Vezzoli | Lombardia
100% Chardonnay
Euro 30.00

FRANCIACORTA ROSÈ EXTRA BRUT

Cantina: LA Montina | Lombardia
85% Pinot Nero, 15% Chardonnay
Euro 38.00

FRANCIACORTA ROSÈ DEMI-SEC

Cantina: La Montina | Lombardia
40% Chardonnay, 60% Pinot Nero
Euro 33.00

FRIPON

Cantina: Cave Mont Blanc | Valle d'Aosta
100% Priè Blanc
Euro 25.00

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG RUGE

Cantina: Ruge | Veneto
100% Glera
Euro 25.00

PROSECCO DOC BRUT ROSÈ MILLESIMATO

Cantina: Ruggeri | Veneto
85% Glera, 15% Pinot Nero
Euro 22.00

PROSECCO DOC EXTRA DRAY

Veneto
100% Glera
Euro 19.00 | 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 I FIORI DOC

Cantina: Pala | Sardegna | 100% Vermentino
Euro 24.00

INSOLIA EVRÒ DOP "BIO"

Cantina: Rallo | Sicilia | 100% Insolia
Euro 22.00

INFINITO GRILLO SICILIA DOC

Cantina: Vaccara | Sicilia | 100% Grillo
Euro 22.00

CATARATTO-ZIBIBBO IGT "BIO"

Cantina: Vaccaro | Sicilia | 70% Cataratto, 30% Zibibbo
Euro 20.00

CRITONE IGT

Cantina: Librandi | Calabria | 90% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc
Euro 21.00

CHARDONNAY TORMARESCA IGT

Cantina: Tormaresca, Antinori | Puglia | 100% Chardonnay
Euro 22.00

IL PRELIMINARE IGT

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

Euro 23.00

FALANGHINA DOP "JANARE"

Cantina: La Guardiense | Campania
100% Falanghina

Euro 21.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.50

PECORINO TERRE DI CHIETI IGP

Cantina: Tenuta Ulisse | Abruzzo
100% Pecorino

Euro 26.00

PASSERINA TERRE DI CHIETI

Cantina: Tenuta Ulisse | Abruzzo
100% Passerina

Euro 23.00

UNBIANCO IGT

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

Euro 22.00

VERDICCHIO DI MATELICA DOC "BIO"

Cantina: Colle Stefano | Marche
100% Verdicchio di Matelica

Euro 23.00

PIGATO RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC "BIO"

Cantina: Az. Agricola Vio Giobatta

Euro 26.00

COLLIO STARE BRAJDE DOC

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

Euro 32.00

GHEWURZTRAMINER DOC DAMIAN

Cantina: Kornell | Alto Adige
100% Gewürztraminer

Euro 27.00

PINOT BIANCO EICH

Cantina: Kornell | Alto Adige
100% Pinot Bianco

Euro 25.00

PINOT GRIGIO DOC

Cantina: Lavis | Trentino
100% Pinot Grigio

Euro 22.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.50

SOAVE DOC "DOC"

Cantina: Suavia | Veneto
70% Garganega, 30% Trebbiano di Soave
e Chardonnay

Euro 23.00

ROERO ARNEIS DOCG

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

Euro 20.00

LIETO ROMORE

Cantina: Orsini | Piemonte
100% Moscato Bianco

Euro 25.00

PINCIANELL IGT

Cantina: Terrazze di Montevicchia | Lombardia
Sauvignon e Viognier

Euro 24.00

MUNCIAR

Cantina: Terrazze di Montevicchia | Lombardia
Sauvignon e Viognier

Euro 29.00

Vini rosi/ Rosé Wines

CHIARO DI STELLE ISOLA SEI NURAGHI IGT

Cantina: Pala | Sardegna | Blend, Uve autoctone dell'Isola
Euro 25.00

CALAFURIA NEGRAMARO SALENTO IGT

Cantina: Tormaresca, Antinori | Puglia | Selezione di Negramaro
Euro 21.00

IL ROGITO IGT ROSATO

Cantina: Cantine del notaio | Basilicata | 100% Aglianico del Vulture
Euro 26.00

CERASUOLO IGP

Cantina: Tollo | Abruzzo | 100% Uve Montepulciano d'Abruzzo
Euro 19.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.50



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

SAN JACOPO CHIANTI CLASSICO DOCG

Cantina: Castello Vicchiomaggio | Toscana | 100% Sangiovese
375 ml
Euro 15.00

TEROLDEGO IGT

Cantina: Lavis | Trentino | 100% Teroldego
375 ml
Euro 14.00

BOTONERO IGT

Cantina: Mamete Prevostini | Lombardia | 100% Nebbiolo
500 ml
Euro 17.00

Vini rossi / Red Wines 750 ml

VERNACCIA NERA SPUMANTE DOCG

Cantina: Società Agricola Terre Di Serrapetrona | Marche | 100% Vernaccia Nera
Euro 24.00

BRUNELLO DI MONTALCINO 2017 DOCG

Cantina: Pieri Agostina | Toscana | 100% Sangiovese
Euro 58.00

TOSCANA ROSSO IGT "GRIFI"

Cantina: Avignonesi | Toscana | 50% Sangiovese 50% Cabernet Sauvignon
Euro 45.00

BOLGHERI LAGONE IGT

Cantina: Aia Vecchia | Toscana | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Euro 24.00

CHIANTI CLASSICO RISERVA IL GRIGIO DOCG

Cantina: San Felice | Toscana | 100% Sangiovese
Euro 29.00

LAMBRUSCO VENTURINI BALDINI DOC "BIO"

Cantina: Marchese Manodori | Emilia Romagna | 30% Lambrusco Marani,
30% Lambrusco Salamino, 20% Lambrusco Maestri, 20% Lambrusco Grasparossa
Euro 21.00

PINOT NERO DOC

Cantina: Tramin | Alto Adige | 100% Pinot Nero
Euro 29.00

LAGREIN RISERVA CARANO DOC

Cantina: Baron Di Pauli | Alto Adige | 100% Lagrein
Euro 43.00

SCHIOPPETTINO DOC

Cantina: Vignaiuoli Toti | Friuli Colli Orientali | Schioppettino,
vitigni a bacca nera autorizzati in Friuli-Venezia Giulia
Euro 24.00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Cantina: Valpantena | Veneto | Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
Euro 43.00

VALPOLICELLA DOC

Cantina: Corte Figaretto | Veneto | Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta,
Corvinone e Croatina
Euro 21.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.50

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

Cantina: Roccolo Grassi | Veneto | Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina
Euro 34.00

BARBARESCO CÀ NOVA DOCG

Cantina: Traversa | Piemonte | Nebbiolo della sottovarietà "Michet" lampia "Rosè"
Euro 41.00

BARBARESCO BERNARDOT 2007 CERETTO

Cantina: Ceretto | Piemonte | Nebbiolo
Euro 95.00

BAROLO MONFALLETTO DOCG

Cantina: Cordero di Montezemolo | Piemonte | Nebbiolo 100%
Euro 53.00

LA TRIDESCA BARBERA DEL MONFERRATO DOC

Cantina: Orsini | Piemonte | 100% Barbera
Euro 23.00

BARBERA D'ASTI DELL'ORSO DOCG

Cantina: Orsini | Piemonte | 100% Barbera
Euro 25.00

CABANÈ LANGHE DOC

Cantina: Povero | Piemonte | Cabernet Sauvignon, Barbera, Nebbiolo
Euro 26.00

PINCIANELL IGT

Cantina: Terrazze di Montevecchia | Lombardia | 85% Syrah, 15% Merlot
Euro 24.00

MAZER DOCG

Cantina: Nino Negri | Lombardia | 100% Chiavennasca (Nebbiolo)
Euro 34.00

SERÌZ IGT

Cantina: La Costa | Lombardia | 70% Merlot, 30% Syrah
Euro 29.00



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 3.50

TONICA 0.20 CL

Euro 3.50

SUCCO ALLA PESCA

Euro 3.50

SUCCO ALL'ALBICOCCA

Euro 3.50

THE ALLA PESCA

Euro 3.50

THE AL LIMONE

Euro 3.50

Liquori e caffetteria

DISTILLATI

Euro 5.00

DISTILLATI SPECIALI

Euro 7.00 - 10.00

AMARI

Euro 3.50

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.