SOTTOVENTO

LAGO DI COMO

Inverno 2023 / *Winter 2023*

SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

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

MISSOLTINO [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 / *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 32

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 DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO
Grilled beef steak with baked potatoes

-

Euro 38

Tutti i Menù includono caffè, acqua e coperto
All Menus include water, coffee and service charge

SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

Antipasti / *Appetizers*

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI [12 - 7 - 4 - 1 - 9 - 7]
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 14.00

DEGUSTAZIONE DI LAGO [1 - 4 - 7 - 9]
Carpionata di lago*, crostini con patè di lago, missoltino
Marinated lake fish, roasted bread with local fish patè, dried local fish with garlic and herbs
-
Euro 15.00

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
Panfried local fish fillets, marinated with vinegar, white wine and vegetables according to tradition
-
Euro 14.00

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 DI LAGO [1 - 4 - 7]
Bruschette al paté di lago*
Bruschettas with lake fish paté
-
Euro 9.00

BRUSCHETTE MISTE [1 - 4 - 7]
Bruschette al pomodoro e al patè 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 10.00

SALUMI DELLA VALTELLINA [12]
Fiocco - tipico prosciutto crudo, Slinzega - bresaoletta nostrana
Cured ham and bresaola (cured beef)
-
Euro 13.00

SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

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 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 sauteed with our puttanesca sauce, made with garlic, shallot, chilli, missoltino, olives, capers and tomato sauce
-
Euro 14.00

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 - 9]
Trenette saltate in padella con una salsa di gamberi alle mele e vaniglia (aglio, scalogno e peperoncino)
Trenette with a prawn sauce with apples and vanilla (garlic, shallots and chilli pepper)
-
Euro 14.00

RISOTTO BROCCOLETTI E TALEGGIO [7 - 8 - 9]
Risotto con broccoletti mantecato con taleggio, burro formaggio e servito con mandorle tostate
Risotto with broccoli creamed with taleggio cheese, butter cheese and served with toasted almonds
-
Euro 12.00

INTEGRALI [1 - 7 - 9]
Spaghetti integrali alla crema di sedano rapa e funghi coltivati servito con ricotta salata (aglio, scalogno e peperoncino nel soffritto)
Wholemeal spaghetti with celeriac cream and cultivated mushrooms served with savory ricotta (garlic, shallots and chilli pepper in the sauté)
-
Euro 12.00

PORRI E GUANCIALE [1 - 7 - 9]
Pasta fresca con guanciale croccante, porri brasati e servita con scaglie di pecorino
fresh pasta with crispy bacon, braised leeks and served with flakes of pecorino cheese
-
Euro 14.00

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 13.00 pax / Min 4 pax

SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

Secondi Piatti / *Main Courses*

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

FILETTO DI LAVARELLO* AGLI AGRUMI [4]
Filetto di lavarello* al forno servito con salsa agli agrumi e insalata
Baked whitefish fillet served with citrus sauce and salad
-
Euro 18.00

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 [1 - 7 - 9]
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 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

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

TARTARE DI MANZO [1]
Tartare di controfiletto tagliata a coltello e insaporita con capperi, cetriolini, scalogno, acciughe, prezzemolo, olio e limone e servita con crostini di pane
Sirloin tartare cut with a knife and flavored with capers, gherkins, shallots, anchovies, parsley, oil and lemon and served with croutons
-
23 euro

SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

Contorni / *Side Dishes*

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

SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

Dolci / *Desserts*

BRULÈ DI PERE [1 - 3 - 8 - 12]
Ventaglio di pere sciroppate 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

TORTINO AL CIOCCOLATO [1 - 3 - 7]
Tortino dal bollente cuore di cioccolato...
Hot baked rich chocolate cake
-
Euro 7.00 // attesa 20 min

SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

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) lattiolo.
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 illinoinensis (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 2 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.**

SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

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 occidentalis), pecans [Carya illinoinensis (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 SO 2 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***

SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

Aperitivi / *Cocktails*

CLASSICI ITALIANI / ITALIAN CLASSICS

SPRITZ
Euro 5.00

AMERICANO
Euro 7.00

NEGRONI
Euro 7.00

CLASSICI INTERNAZIONALI / INTERNATIONAL CLASSICS

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

ANALCOLICI / NON-ALCOHOLIC

CAMPARI SODA
Euro 3.00

CRODINO
Euro 3.00

COCKTAIL ANALCOLICO
Euro 6.00

SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

Birre in bottiglia / *Bottled Beers*

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

SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

Champagne Philippe Costa

....un peu de folie....
Pochi ettari in affitto tra Berru e Avize per questo progetto tutto italiano.
Esatto, "un po di follia", quella che ha spinto due italiani appassionati di vini a produrre champagne in terra transalpina, andando a prendere terreni pieni di storia e di qualità.

....un peu de folie....
A few hectares for rent between Berru and Avize for this all-Italian project.
Exactly, "a bit of madness", the one that prompted two Italian wine enthusiasts to produce champagne in the transalpine land, going to take land full of history and quality.

Brut Cuvée Ouverture
Philippe Costa
Francia Montagne de Reims
60% Chardonnay, 35% Meunier, 5% Pinot Noir
-
Euro 48

Brut Cuvée Elite
Philippe Costa
Francia Montagne de Reims
100% Chardonnay
-
Euro 55

Extra Brut Extréme
Philippe Costa
Francia Grauves, Mancy
50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier
-
Euro 58

Premier Cru - Brut - Blanc de Noirs
Philippe Costa
Francia Montagne de Reims
80% Pinot Noir, 20% Meunier
-
Euro 62

SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

Spumanti / *Sparkling Wines*

FRANCIACORTA NEFERTITI PAS DOSÈ
Cantina: Vezzoli | Lombardia
Minimo 40 mesi sui lieviti
Minimum 40 months on the lees
100% Chardonnay
-
Euro 43.00

LANGHE MILLESIMATO PAS DOSÈ
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 37.00

FRANCIACORTA SATÈN
Cantina: La Montina | Lombardia
100% Chardonnay
-
Euro 35.00

IL CALEPINO FRA AMBROGIO Metodo Classico
Cantina: Il Calepino | LombardiaM
Minimo 72 mesi sui lieviti
Minimum 72 months on the lees
Chardonnay, Pinot
-
Euro 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: S.A. Vezzoli | Lombardia
100% Chardonnay
-
Euro 30.00

FRANCIACORTA ROSÈ EXTRA BRUT
Cantina: La Montina | Lombardia
85% Pinot Nero, 15% Chardonnay
-
Euro 37.00

METODO CLASSICO FRECCIAROSSA EXTRA BRUT ROSE'
Cantina: Frecciarossa | Oltrepò
100% Pinot nero
-
Euro 31.00

BB BOLLICINE BRIANZOLE VSQ METOTO CLASSICO MILLESIMATO
Cantina: Terrazze di Montevecchia | Lombardia
100% Viognier
-
Euro 31.00

PECORINO SPUMANTE "ANCESTRALE BIODINAMICO (DEMETER)"
Cantina: Orsogna LUNARIA | Abruzzo
100% Pecorino senza solfiti aggiunti
-
Euro 31.00

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

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

SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

Vini bianchi / *White Wines*

PROSECCO SUPERIORE GIALL'ORO VALDOBBIADENE DOCG | 375ml
Cantina: Ruggeri | Veneto
100% Glera
-
Euro 15.00

CAYEGA ROERO ARNEIS DOCG | 375ml
Cantina: Tenuta Carretta | Piemonte
100% Arneis
-
Euro 14.00

I FRATI DOC | 375ml
Cantina: Cà dei Frati | Lombardia
100% Turbiana
-
Euro 15.00

GEWÜRZTRAMINER DOC| 375ml
Cantina: La Vis | Trentino1
100% Gewürztraminer
-
Euro 15.00

VERMENTINO CRIZIA DOCG | 500ml
Cantina: Atlantis | Sardegna
100% Vermentino
-
Euro 17.00

-

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

SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

Vini bianchi / *White Wines*

VERMENTINO SOPRASOLE
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% Souvignon 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

COCOCCIOLA IGP "BIO/VEGAN"
Cantina: Orsogna Vola Volè | Abruzzo
85% Cococciola
-
Euro 20

PINOT GRRIGIO RAMATO IGP "BIO/VEGAN" SENZA SOLFITI AGGIUNTI
Cantina: Orsogna Vola Volè | Abruzzo
100% Pinot Grigio
-
25Euro

IL MARZOCCO IGT
Cantina: Avignonesi | Toscana
100% chardonnay
-
Euro 34

UN BIANCO IGT
Cantina: Società agricola terre di Serrapetrona | Marche
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 | Liguria
100% Pigato
-
Euro 25.00

COLLIO STARE BRAJDE DOC
Cantina: Muzic | Friuli Venezia-Giulia
Tocai, Friulano, Malvasia Istriana e Ribolla Gialla
-
Euro 31.00

GEWÜRZTRAMINER 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: Lavisi | Trentino Alto Adige
100% Pinot Grigio
-
Euro 22

SOAVE DOC "DOC"
Cantina: Suavia | Veneto
70% Garganega, 30% Trebbiano di Soave e Chardonnay
-
Euro 23.00

TIMORASSO DERTHONA DOC
Cantina: Tortona | Piemonte
100% Timorasso
-
Euro 25.00

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

PRIMO PASSO
Cantina: Terrazze di Montevecchia | Lombardia
Sauvignon e Viognier
-
Euro 24.00

MUNCIAR
Cantina: Terrazze di Montevecchia | Lombardia
Sauvignon e Viognier
-
Euro 29.00

ANIMA PURA IGT
Cantina: Terrazze di Montevecchia | Lombardia
100% Sauvignon
-
Euro 25.00

-

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

SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

Vini rosè / *Rosè Wines*

CHIARO DI STELLE ISOLA DEI 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

4h.0' ROSATO IGT
Cantina: Terrazze di Montevecchia | Lombardia
100% syrah
-
Euro 24.00

-

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

SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

Vini rossi / *Red Wines*

CHIARAMONTE NERO D'AVOLA DOC | 375 ml
Cantina:
Firriato | Sicilia
100% Nero d'Avola
-
Euro 14.00

SAN JACOPO CHIANTI CLASSICO DOCG
375 ml
Cantina:
Castello Vicchiomaggio | Toscana
100% Sangiovese
-
Euro 15.00

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

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

-

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

SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

Vini rossi / *Red Wines*

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "ANCESTRALE BIODINAMICO (DEMETER)"
Cantina: Orsogna Lunaria | Abruzzo
100% Montepulciano senza solfiti aggiunti
-
Euro 25.00

VERNACCIA NERA SPUMANTE DOCG
Cantina: Società Agricola Terre Di Serrapetrona | Marche
100% Vernaccia Nera
-
Euro 24.00

LAGONE ROSSO IGT
Cantina: Aia vecchia| Toscana
50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabarnet Franc
-
Euro 24.00

CHIANTI CLASSICO RISERVA IL GRIGIO DOCG
Cantina: San Felice | Toscana
100% Sangiovese
-
Euro 29.00

Brunello di Montalcino DOCG
Cantina: Agostina Pieri | Toscana
100% Sangiovese
-
55 Euro

LAMBRUSCO VENTURINI BALDINI DOC "BIO"
Cantina: Marchese Manodori| Emilia Romagna
30% Lambrusco Marani, 30% Lambrusco Salamino, 20% Lambrusco Maestri, 20% Lambrusco Grasparossa
-
Euro 23.00

PINOT NERO DOC
Cantina: Girlan | Trentino Alto Adige
100% Pinot Nero
-
Euro 33.00

LAGREIN RISERVA CARANO DOC
Cantina: Baron di Pauli | Trentino Alto Adige
100% Lagrain
-
Euro 43.00

SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

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 20.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.50

BARBARESCO BERNARDOT 2007 CERETTO
Cantina: Ceretto | Piemonte
Nebbiolo
-
Euro 95.00

BAROLO MONFALLETTO DOCG
Cantina: Cordero di Montezemolo | Piemonte
Nebbiolo 100%
-
Euro 60.00

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

PRIMO PASSO 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

ROSSO DI VALTELLINA DOC
Cantina: Plozza | Lombardia
100% Nebbiolo
-
Euro 22.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.50

-

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

Analcolici / *Non Alcoholic*

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

SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

Liquori /*Liqueurs*

DISTILLATI
Euro 5.00

DISTILLATI SPECIALI
Euro 7.00 - 10.00

AMARI
Euro 4.00

AMARI SPECIALI
Euro 6.00

GRAPPE
Euro 6.00

GRAPPE SPECIALI
Euro 8.00

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

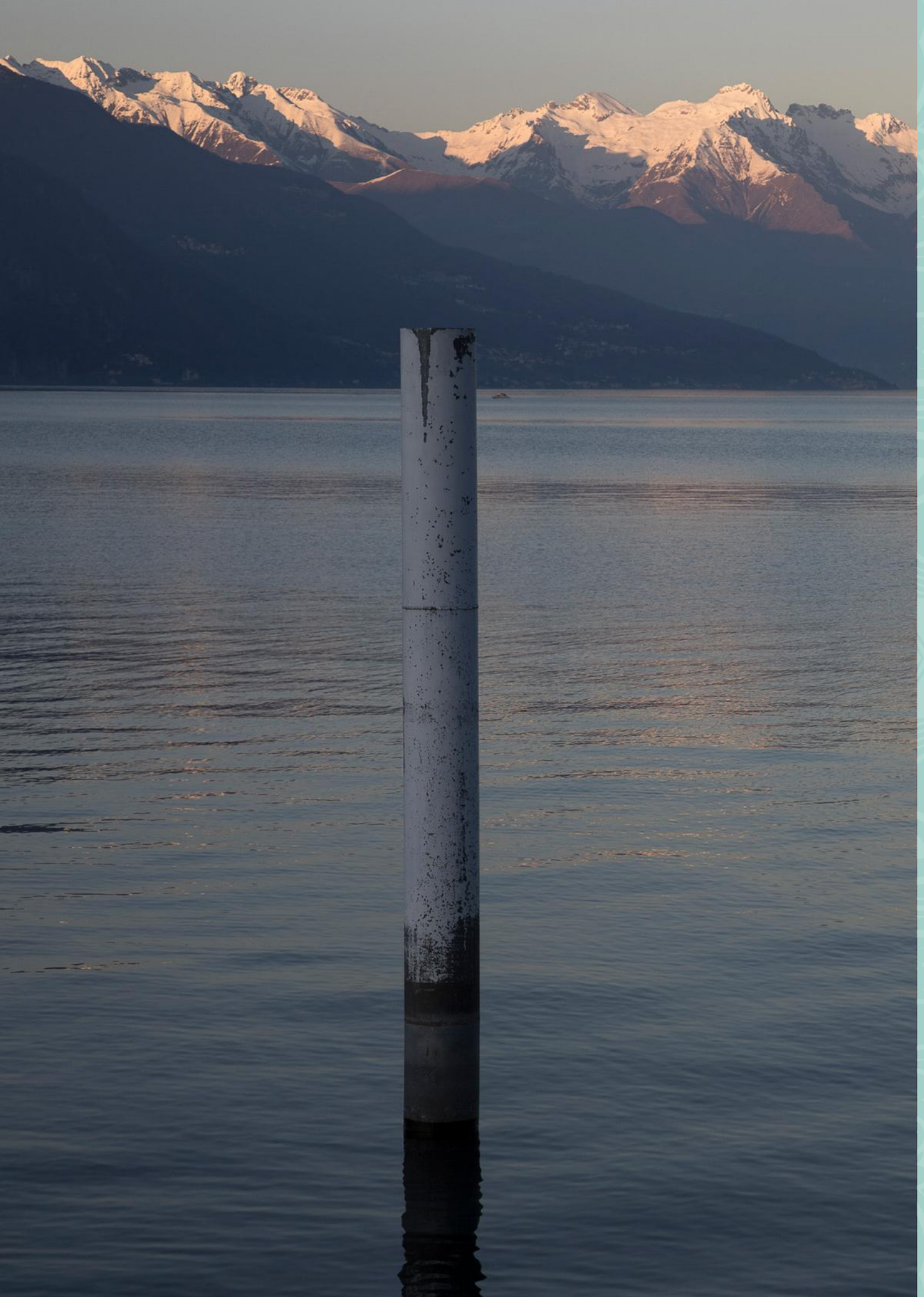
Convenzioni con b&b e alberghi della zona
-
Partnership with local b&b and hotels

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.



sottoventolierna.it