



SOTTOVENTO
LAGO DI COMO

Primavera 2024 / *Spring 2024*



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 crudités of vegetable*



CARPIONATA DI LAGO* [1-4-9]

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

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 40

Menù Leggero



PRIMA PORTATA / FIRST COURSE

PORCHETTA DI LAGO* [4-9]

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



SECONDA PORTATA / MAIN COURSE

SPADA* ALLA GRIGLIA SERVITO CON VERDURE GRIGLIATE [4]

Grilled swordfish served with grilled vegetable*

-

Euro 37

Tutti i Menù includono caffè, acqua e coperto

All Menus include water, coffee and service charge

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 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 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



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

**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, 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 10.00

**SALUMI DELLA VALTELLINA** ^[12]

Fiocco - tipico prosciutto crudo, Slinzega - bresaioletta nostrana

Cured ham and bresaola (cured beef)

-

Euro 14.00

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 15.00



PASTA FRESCA 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 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 - 9]

Trenette ai gamberi* saltati con aglio, scalogno, peperoncino, melanzane grigliate e menta

Trenette sautéed with prawns, garlic, shallots, chilli, grilled aubergines and mint*

-
Euro 14.00



RISOTTO ACCIUGHE E STRACCIATELLA [4 - 7 - 9]

Risotto alle carote e ginepro, mantecato con burro e formaggio e servito con stracciatella e acciughe salate

Carrot and juniper risotto, creamed with butter and cheese and served with stracciatella and salted anchovies

-
Euro 14.00



INTEGRALI [1 - 7 - 8 - 9]

Spaghetti integrali saltati in padella con radicchio, miele, noci e gorgonzola
Pan-fried wholemeal spaghetti with radicchio, honey, walnuts and gorgonzola

-
Euro 13.00



LA SFIZIOSA [1 - 7 - 9]

pasta fresca con guanciale croccante, crema di piselli e scaglie di pecorino
fresh pasta with crispy bacon, pea cream and pecorino flakes

-
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 14.00 pax / Min 4 pax

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 19.00



TROTA SEMI MISTI [4 - 11]

Filetto di trota salmonata* in crosta di semi misti servito con insalata all'agro

Salmon trout fillet in mixed seed crust served with sour salad*

-

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 [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



TARTARE DI MANZO

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

-

23 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 17.00

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

Dolci / Desserts

TORTINO AL CIOCCOLATO [1 - 3 - 7]

Tortino dal bollente cuore di cioccolato....

Hot backed rich chocolate cake

-

Euro 7.00 // attesa 20 minuti_ 20 minutes waiting

BRULÈ DI PERE [1 - 3 - 8 - 12]

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

Canned pears, amaretti biscuits, mascarpone cheese and sabayon cream (slightly alchoolic), 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) lattolo.
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*



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

Birre alla spina / *Drafted Beers*

ARTIGIANALE MONTESTELLA | 0,33 L

Pilsner 5.0°

-

Euro 6.00

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°

-





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 Extrême

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

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 Montevicchia | 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



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 | Trentino
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

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% 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 | Bicchieri/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 GRIGIO 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: Vignaiuoli Toti | Friuli
100% Pinot Grigio

-

Euro 20 bicchiere 4,50€

RIBOLLA GIALLA DOC

Cantina:
Vignaiuoli Toti | Friuli
100% ribolla gialla

-

21 Euro

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

LUGANA LA MERIDIANA DOC "BIO"

Cantina: La meridiana | Lombardia
100% Turbiana

-

Euro 24.00

PRIMO PASSO

Cantina: Terrazze di Montevicchia | Lombardia
Sauvignon e Viognier

-

Euro 24.00

MUNCIAR

Cantina: Terrazze di Montevicchia | Lombardia
Sauvignon e Viognier

-

Euro 29.00

ANIMA PURA IGT

Cantina: Terrazze di Montevicchia | 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



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 Montevicchia | 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



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% Cabernet 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: Giran | 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

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 Montevvecchia | 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

SERÌZ IGT

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

-

Euro 29.00

-

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

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

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.



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