

Coperto	Euro 1,50
---------	-----------

## BIRRA ALLA SPINA



Birra Menabrea 150° Piccola	Euro 2,50
Birra Menabrea 150° Media	Euro 4,00
Birra Menabrea Ambrata Piccola	Euro 4,00
Birra Menabrea Ambrata Media	Euro 5,00

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Birra Fuller's IPA 33cl	Euro 6,00
Birra Peroni Cruda 33cl	Euro 4,00
Birra Peroni Gran Riserva Doppio Malto 50cl	Euro 6,00
Birra Menabrea Weizen 75cl	Euro 10,00
Birra Franziskaner Weizen 50cl	Euro 5,00

## BAR

Caffè	Euro 1,50
Caffè decaffeinato	Euro 2,00
Caffè d'Orzo Ginsen	Euro 2,00
Acqua cl 750**	Euro 2,00
Liquori Nazionali	Euro 3,00
Liquori Esteri	Euro 4,00
Bibite in vetro 33 cl Coca Cola, Fanta, Coca Zero, Sprite	Euro 3,00
Bibite Tea in lattina Pesca, Limone	Euro 2,50

\*\*\*I sistemi di microfiltrazione e purificazione dell'acqua PURACQUA permettono di eliminare tutte le sostanze inquinanti (sa chimiche che organiche), senza però intaccare Sali Minerali. Questo ci permette di offrire ai nostri clienti un'acqua pura, di qualità, controllata periodicamente e con il giusto equilibrio di Sali minerali.

The Puracqua water microfiltrato and purification system, allow the alimination of all polluting substances (chimica and organic), without removing trh precicius mineral salts. in the way, we may offer our customers pure quality water, periodically controller, whit the right balance of minerals.

## VINI ALLA SPINA

Vino Spinarello bianco frizzante	Vino Spinarello rosso fermo
1/4 litro Euro 3,00	1 litro Euro 10,00
1/2 litro Euro 5,00	

## VINI BIANCHI

Pinot Nero vinificato in Bianco	Az. Vercesi	Euro 18,00
Lugana	Az. Negrar	Euro 18,00
Roero Arneis	Az. Malabaila	Euro 20,00
Ribolla Gialla	Az. Forchir	Euro 20,00
Gewurztraminer	Az. Keller Auer	Euro 20,00
Muller Thurgau	Az. Peter Zemmer	Euro 20,00
Falanghina	Az. Colli di Castelfranci	Euro 18,00
Greco di Tufo	Az. Colli di Castelfranci	Euro 18,00
Fiano di Avellino	Az. Colli di Castelfranci	Euro 18,00

## VINI ROSSI

Barbera d'Asti	Az. Cossetti	Euro 18,00
Dolcetto d'Alba	Az. Castino	Euro 20,00
Inferno	Az. Bettini	Euro 20,00
Sassella	Az. Bettini	Euro 20,00
Valpolicella Classico	Az. Negrar	Euro 20,00
Chianti Classico Riserva	Az. Coppiere	Euro 18,00
Morellino di Scansano	Az. Coppiere	Euro 20,00
Primitivo di Manduria	Az. Brunilde di Menzone	Euro 18,00
Nero d'Avola	Az. Principi di Butera	Euro 20,00

## VINI ROSATI

Lagrein Rosè	Az. Peter Zemmer	Euro 18,00
--------------	------------------	------------

## LE NOSTRE BOLLICINE

Sp Prosecco Sup. Valdobbiadene Millesimato	Az. Bacio della Luna	Euro 18,00
Sp Prosecco di Treviso Millesimato	Az. San Martino	Euro 16,00
Sp Promosso Dolce	Az. Montelvini	Euro 16,00

Vini e Birra distribuiti da:  
LARIOVINI SNC  
Via Ariosto, 30 - 22070 Guanzate Como  
TEL. 031/899720  
email: [info@lariovini.it](mailto:info@lariovini.it)

# ALLERGENE NON E' VELENO

(MA QUALCUNO CI DEVE PRESTARE ATTENZIONE)

SE SOFFRI DI ALLERGIE OD INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRA' METTERTI IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO OD INTOLLERANTE.

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dovei si utilizzano e si servono prodotti contenenti e seguenti allergeni:

- |            |                               |
|------------|-------------------------------|
| *GLUTINE   | *FRUTTA A GUSCIO              |
| *CROSTACEI | *SEDANO                       |
| *UOVA      | *SENAPE                       |
| *PESCE     | *SEMI DI SESAMO               |
| *ARACHIDI  | *ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFINI |
| *SOIA      | *LUPINI                       |
| *LATTE     | *MOLLUSCHI                    |

e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o di buffet.

\*Il prodotto potrebbe essere surgelato

## ANTIPASTI DI MARE

Antipasto di mare	Euro 10,00
Insalata di piovra e patate	Euro 10,00
Insalata di mare	Euro 10,00
Cocktail di gamberetti	Euro 8,00
Cozze alla marinara	Euro 10,00
Cozze alla Napoletana piccanti	Euro 10,00

## ANTIPASTI DI TERRA

Tagliere di Salumi	Euro 13,00
<small>LARDO, PROSCIUTTO CRUDO, BRESAOLA, PANCETTA, SALAME MILANO, SPECK, SOTTACETI</small>	
Bresaola rucola e grana	Euro 10,00
Prosciutto Crudo e Grana	Euro 8,00

## INSALATE

Valtellinese	Euro 10,00
<small>INSALATA MISTA, FUNGHI, BRESAOLA, FORMAGGIO CASERA, CROSTINI DI PANE TOSTATO</small>	
Norvegese	Euro 10,00
<small>UOVA SODE, PHILADELPHIA, FILETTI DI SALMONE AFFUMICATO, LIMONE, SALE, CROSTINI DI PANE TOSTATO</small>	
Ligure	Euro 10,00
<small>POLIPO*, PATATE, LATTUGA</small>	
Caprese	Euro 10,00
<small>POMODORO FRESCO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO, RUCOLA</small>	
Jamaica	Euro 10,00
<small>RUCOLA, GAMBERETTI, POMODORO ROSSO, MAIS DOLCE</small>	
Verdure alla griglia	Euro 10,00
<small>PEPERONI, MELANZANE, ZUCCHINE, CIPOLLE, POMODORI, RADICCHIO</small>	
Insalata Gassman	Euro 10,00
<small>INSALATA MISTA, POMODORI, MAIS, TONNO, OLIVE, UOVA</small>	

\*Il prodotto potrebbe essere surgelato

## PRIMI PIATTI DI PESCE

Garganelli con filetto di Branzino	Euro 10,00
<small>CON POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE</small>	
Gnocchi con Gamberetti	Euro 10,00
<small>CON ZUCCHINE, ZAFFERANO E PANNA</small>	
Spaghetti con vongole	Euro 11,00
Risotto con pesce Persico	Euro 12,00
Risotto con frutti di Mare	Euro 12,00
Scialatielli allo scoglio	Euro 12,00

## PRIMI PIATTI

Linguine Integrali	Euro 9,00
<small>CON BROCCOLI, ACCIUGHE, PINOLI E PECORINO</small>	
Trofie	Euro 9,00
<small>CON CREMA DI RICOTTA ZAFFERANO E PANCETTA CROCCANTE</small>	
Tortiglioni dello Chef	Euro 8,00
<small>CON POMODORINI, CAPPERI, ACCIUGHE, OLIVE TAGGIASCHE E AGLIO</small>	
Risotto	Euro 8,00
<small>CON ROBIOLA E CREMA DI BASILICO</small>	
Ravioli	Euro 9,00
<small>RIPIENI DI RICOTTA, SPINACI CON BURRO E SALVIA</small>	

## CONTORNI

Patatine fritte*	Euro 3,00
Porzione di Crocchette*	Euro 3,00
Insalata mista	Euro 4,00
Patate saltate	Euro 4,00
Verdure alla Griglia	Euro 5,00

\*Il prodotto potrebbe essere surgelato

## SECONDI DI PESCE

<b>Fritto Misto</b>	Euro 15,00
<small>CON VERDURE PASTELLATE</small>	
<b>Calamari fritti</b>	Euro 13,00
<b>Grigliata di pesce</b>	Euro 18,00
<b>Salmone alla griglia</b>	Euro 13,00
<small>CON RADICCHIO BRASATO</small>	
<b>Filetto di Branzino</b>	Euro 16,00
<small>CON PATATE ALLE ERBE</small>	
<b>Gamberoni alla griglia</b>	Euro 15,00

## SECONDI DI CARNE

<b>Filetto alla griglia</b>	Euro 18,00
<small>CON PATATE SALTATE</small>	
<b>Filetto al Pepe verde</b>	Euro 18,00
<b>Filetto ai funghi Porcini</b>	Euro 20,00
<b>Arrosticini</b>	Euro 13,00
<small>CON PATATITE FRITTE</small>	
<b>Costata alla griglia</b>	Euro 18,00
<small>CON PATATINE FRITTE</small>	
<b>Bocconcini di pollo</b>	Euro 18,00
<small>CON CURRY, ANANAS E RISO BASMATI</small>	
<b>Petto di Pollo alla griglia</b>	Euro 12,00
<small>CON PATATINE FRITTE</small>	
<b>Orecchia d'Elefante</b>	Euro 16,00
<small>CON RUCOLA E POMODORINI O PATATINE FRITTE</small>	
<b>Tagliata</b>	Euro 18,00
<small>CON RUCOLA E GRANA</small>	
<b>Grigliata di Carne min x 2 persone</b>	Euro 32,00
<b>Cheese Burgher</b>	Euro 12,00
<small>PANE TOSTATO, FORMAGGIO CHEDDAR, CETRILOI E POMODORO O PATATINE FRITTE</small>	
<b>Hamburger</b>	Euro 12,00
<small>PANE TOSTATO, CIPOLLE, POMODORO O PATATINE FRITTE</small>	

\*Il prodotto potrebbe essere surgelato

## PIZZE CLASSICHE

Tutte le pizze sono con pomodoro e mozzarella

<b>Marinara</b>	Euro 4,00
<small>ORIGANO, AGLIO</small>	
<b>Margherita</b>	Euro 5,00
<b>Napoletana</b>	Euro 6,00
<small>ACCIUGHE, ORIGANO</small>	
<b>Pugliese</b>	Euro 6,00
<small>ORIGANO, CIPOLLE</small>	
<b>Siciliana</b>	Euro 6,00
<small>ACCIUGHE, ORIGANO, OLIVE</small>	
<b>Romana</b>	Euro 6,00
<small>ACCIUGHE, ORIGANO, CAPPERI</small>	
<b>Ortolana</b>	Euro 7,00
<small>RADICCHIO, RUCOLA</small>	
<b>Wurstel</b>	Euro 7,00
<b>Prosciutto cotto</b>	Euro 7,00
<b>Prosciutto crudo</b>	Euro 7,00
<b>Funghi</b>	Euro 7,00
<b>Capricciosa</b>	Euro 7,00
<small>OLIVE NERE, GIARDINIERA</small>	
<b>Melanzane</b>	Euro 7,00
<b>Peperoni</b>	Euro 7,00
<b>Prosciutto e funghi</b>	Euro 7,50
<b>Salciccia dolce</b>	Euro 7,00
<b>Salame piccante</b>	Euro 8,00
<b>Quattro stagioni</b>	Euro 8,00
<small>PROSCIUTTO COTTO, GIARDINIERA</small>	
<b>Positana</b>	Euro 8,00
<small>POMODORO FRESCO, BASILICO</small>	
<b>Melanzane e peperoni</b>	Euro 8,00
<b>Boscaiola</b>	Euro 8,00
<small>FUNGHI PORCINI</small>	



## PIZZE CLASSICHE

<b>Quattro formaggi</b>	Euro 8,50
<small>TALEGGIO, GORGONZOLA, FONTINA</small>	
<b>Gorgonzola e noci</b>	Euro 8,00
<b>Golfo dei poeti</b>	Euro 8,00
<small>PESTO, PROVOLA AFFUMICATA, SPECK</small>	
<b>Campagnola</b>	Euro 8,00
<small>SALAME DOLCE, ZUCCHINE, MELANZANE</small>	
<b>Speck e Zola</b>	Euro 8,00
<b>Tonno e cipolle</b>	Euro 8,00
<b>Verdurona</b>	Euro 9,00
<small>VERDURE GRIGLIATE</small>	
<b>Bormina</b>	Euro 9,00
<small>PORCINI, BRESAOLA</small>	
<b>Lavaredo</b>	Euro 8,00
<small>SPECK, RUCOLA, TREVISANA, MONTASIO</small>	
<b>Snow Board</b>	Euro 8,00
<small>ASPARAGI, FONTINA, PROSCIUTTO COTTO</small>	
<b>Fenis</b>	Euro 8,00
<small>ASPARAGI, FONTINA, UOVO, PARMIGGIANO</small>	
<b>Kelogan</b>	Euro 8,00
<small>CARCIOFI, PORCINI, ACCIUGHE, ORIGANO</small>	
<b>350</b>	Euro 8,00
<small>SALAME PICCANTE, SPECK, PANCETTA</small>	
<b>Ilyas</b>	Euro 8,50
<small>PROCIUTTO, CARCIOFI, ACCIUGHE, ORIGANO</small>	
<b>Portocervo</b>	Euro 9,00
<small>RADICCHIO, NOCI, SPECK, PANNA</small>	
<b>Frivola</b>	Euro 8,00
<small>POMODORO FRESCO, PANCETTA, RICOTTA</small>	
<b>Rustica</b>	Euro 8,00
<small>PATE' DI OLIVE, CAPRINO, SPECK</small>	
<b>Gorgonzola</b>	Euro 8,00
<b>Texicana</b>	Euro 8,00
<small>FAGIOLI, PANCETTA</small>	

## NEW PIZZE

<b>Tirolese</b>	Euro 9,00
SPECK, WURSTEL, CAPRINO	
<b>Martos</b>	Euro 9,00
PORCINI, CARCIOFI, PROSCIUTTO COTTO	
<b>Kayseri</b>	Euro 9,00
PORCINI, CARCIOFI, SALAME PICCANTE	
<b>Kira</b>	Euro 9,00
PORCINI, TALEGGIO, POMODORO FRESCO	
<b>Campana</b>	Euro 8,00
SALCICCIA, SALMAME PICCANTE, FRIARIELLI	
<b>Salerno</b>	Euro 9,00
PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, FRIARIELLI	
<b>Monti</b>	Euro 9,00
PROSCIUTTO COTTO, PORCINI, PANNA	
<b>Porchetta</b>	Euro 9,00
PORCINI, PORCHETTA	
<b>Pere e Zola</b>	Euro 9,00
CREMA DI PERE, ZOLA	
<b>Montanara</b>	Euro 9,00
POMODORO FRESCO, PANCETTA, PORCINI	
<b>Ilknar</b>	Euro 9,00
PATE' DI OLIVE, SALAME PICCANTE, UOVO	
<b>Gino</b>	Euro 9,00
SPECK, BRIE, GORGONZOLA	
<b>Bilo</b>	Euro 10,00
SALAME PICCANTE, PORCHETTA, PORCINI	
<b>Memik</b>	Euro 9,00
RUCOLA, CAPRINO, BRESAOLA	
<b>Garmac</b>	Euro 10,00
PORCHETTA, BRIE, PORCINI	
<b>Golosona</b>	Euro 9,00
SALSA DI NOCI, RADICCHIO, GORGONZOLA	
<b>Giada</b>	Euro 9,00
SALSA DI NOCI, SPECK, OLIVE	

## NEW PIZZE

<b>Baytar</b>	Euro 9,00
FUNGHI, SALAME PICCANTE, BRIE	
<b>Bostan</b>	Euro 12,00
PORCHETTA, PANCETTA, SALCICCIA, PORCINI, PROVOLA AFFUMICATA	
<b>Mr. Senziani</b>	Euro 9,00
PROSCIUTTO COTTO, ACCIUGHE, BUFALA	
<b>Maremonti</b>	Euro 9,00
FRUTTI DI MARE*, PORCINI	
<b>Tosta</b>	Euro 9,00
FUNGHI, PANCETTA, TALEGGIO, PEPPERONI	
<b>Ligure</b>	Euro 9,00
POLIPO*, PATATE LESSE	

## PIZZE SPECIALI

<b>Solare</b>	Euro 8,50
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODOR FRESCO, BASILICO	
<b>Provolao</b>	Euro 9,00
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO FRESCO, PROVOLA AFFUMICATA, GRANA, BASILICO	
<b>Contro corrente</b>	Euro 9,00
SALMONE, RUCOLA	
<b>Lazienda</b>	Euro 9,00
PROSCIUTTO COTTO, TALEGGIO, PORCINI, GRANA	
<b>Campi Flegrei</b>	Euro 9,00
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO FRESCO, RICOTTA, BASILICO	
<b>Quo Vadis</b>	Euro 9,00
PANCETTA, POMODORO FRESCO, PROVOLA AFFUMICATA	
<b>Deliziosa</b>	Euro 9,00
RADICCHIO, PROSCIUTTO CRUDO, GRANA	
<b>Aida</b>	Euro 9,00
PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, GRANA	
<b>Zoe</b>	Euro 9,00
GAMBERETTI, TREVISANA, PROVOLA AFFUMICATA	

\*Il prodotto potrebbe essere surgelato

## PIZZE SPECIALI

<b>Gustosa</b>	Euro 9,00
POMORO FRESCO, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO	
<b>Lario</b>	Euro 9,00
SPECK, PANCETTA, PROSCIUTTO COTTO, ACCIUGHE, GIARDINIERA, ORIGANO	
<b>Cernobbio</b>	Euro 9,00
PORCINI, SALCICCIA, FORMAGGIO VALTELLINA	
<b>Vertical</b>	Euro 9,00
SPECK, RADICCHIO, GORGONZOLA, GRANA	
<b>Valtellina</b>	Euro 9,00
BRESAOLA, RUCOLA, GRANA	
<b>Ariston</b>	Euro 9,00
PORCINI, FORMAGGIO VALTELLINA, PROSCIUTTO CRUDO	
<b>Carpaccio</b>	Euro 9,00
POMODORO FRESCO, CARPACCIO*, GRANA, TABASCO	
<b>La Terrazza</b>	Euro 9,00
PORCINI, POMODORO FRESCO, SALCICCIA, PROVOLA AFFUMICATA	
<b>Trilussa</b>	Euro 9,00
CARCIOFI TRIFOLATI, PROSCIUTTO CRUDO, GRANA	
<b>Genovese</b>	Euro 9,00
PESTO, RICOTTA	
<b>Kepo</b>	Euro 9,00
PATATINE FRITTE*, WURSTEL	
<b>Fatos</b>	Euro 9,00
GAMBERETTI, RUCOLA, FORMAGGIO VALTELLINA	
<b>Eminem</b>	Euro 8,00
SALCICCIA, PATATINE FRITTE*	
<b>Caraibi</b>	Euro 9,00
GAMBERETTI, ZUCCHINE, POMODORO FRESCO	
<b>Malinverno</b>	Euro 9,00
MOZZARELLA DI BUFALA, RICOTTA, PORCINI, PROSCIUTTO COTTO	

\*Il prodotto potrebbe essere surgelato

# MOUSSE YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Mousse preparata con yogurt e  
decorata con lamponi, mirtilli e ribes.  
*Yogurt mousse topped with berries.*

Euro 5,00



# SOUFFLE' AL CIOCCOLATO

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.  
*Souffle' with a liquid chocolate core.*

Euro 5,00



# COCCO NOCCIOLA

Biscotto alla nocciola farcito con crema al gusto  
di cocco e crema alla nocciola, decorato con cocco rapé.  
*Hazelnut biscuit filled with coconut flavoured cream  
and hazelnut cream, decorated with grated coconut.*

Euro 5,00





## COPPA STRACCIATELLA E PISTACCHIO

Coppa gelato  
alla stracciatella  
e cioccolato, decorata  
con nocciole pralinate.

*Stracciatella  
ice cream cup,  
chocolate sauce  
and praline  
hazelnuts.*

Euro 5,00



## COPPA CREMA E PISTACCHIO

Coppa gelato alla crema  
al pistacchio variegato  
al cioccolato,  
decorata con pistacchi pralinati.

*Custard ice cream  
cup swirled with chocolate  
and pistachio ice cream topped  
with praline pistachios.*

Euro 5,00



## COPPA CAFFÈ

Coppa gelato alla panna  
variegata al caffè. Decorata  
con chicchi  
di cioccolato al caffè.

*Dairy ice cream cup with  
coffee sauce  
and coffee flavored  
chocolate chips.*

Euro 5,00



## SORBETTO AL LIMONE

Sorbetto  
al limone da bere.  
*Lemon sorbet drink.*

Euro 3,00



## PROFITEROL SCURO

Bigné con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato.  
*Choux pastry filled with vanilla flavoured cream and topped with chocolate cream.*

Euro 5,00



## MERINGA

Meringa farcita con crema al gusto vaniglia.  
*Meringue filled with vanilla flavoured cream.*

Euro 5,00



## PANNA COTTA CON CARAMELLO

Panna e latte fresco con salsa al caramello.  
*Cream and fresh milk decorated with caramelized sugar.*

Euro 5,00



## TARTUFO CLASSICO

Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao.  
*Sabayon semifreddo and chocolate ice cream coated with crushed hazelnuts and cocoa.*

Euro 5,00





## COPPA CREME BRULÉE E FRUTTI DI BOSCO

Crema al gusto di vaniglia con salsa di lamponi  
e frutti di bosco ricoperti di caramello.

*Vanilla cream and raspberry sauce,  
topped with berries and caramel.*

*Euro 5,00*



## COPPA TIRAMISU'

Crema al mascarpone e Pan di Spagna inzuppato al caffè.  
*Mascarpone cream on a coffee soaked sponge.*

*Euro 5,00*



## CREMA CATALANA IN COCCIO

Crema catalana con zucchero caramellato.  
*Catalana cream with caramelized sugar.*

## SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Gelato semifreddo al torroncino  
decorato con granella di nocciole pralinate.  
*Nougat semifreddo topped  
with crushed praline hazelnuts.*

*Euro 5,00*

## TARTUFO BIANCO

Gelato semifreddo allo zabaione  
con cuore di gelato  
al caffè decorato con granella di meringa.  
*A coffee semifreddo core in a Sabayon icecream  
with sprinkled with crushed meringue.*

*Euro 5,00*



## PAN DAN

Gelato al gusto vaniglia.  
*Vanilla flavoured ice cream.*

*Euro 4,00*



## CIP CIOK

Gelato al cioccolato.  
*Chocolate ice cream.*

*Euro 4,00*

# LE NOSTRE PROPOSTE

ANANAS FRESCA

Euro 4,00

MACEDONIA

Euro 4,00

FRAGOLE

Euro 4,00

GELATI GUSTI: cioccolato, fiordilatte, limone

Euro 4,00

---

---

---

---

---