

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

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

*CROSTACEI

*UOVA

*PESCE

*ARACHIDI

*SOIA

*LATTE

*FRUTTA A GUSCIO

*SEDANO

*SENAPE

*SEMI DI SESAMO

*ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFINI

*LUPINI

*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

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

SECONDI DI CARNE

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

*Il prodotto potrebbe essere surgelato

PIZZE CLASSICHE

Tutte le pizze sono con pomodoro e mozzarella

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

PIZZE CLASSICHE

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

NEW PIZZE

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

NEW PIZZE

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

PIZZE SPECIALI

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

*Il prodotto potrebbe essere surgelato

PIZZE SPECIALI

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