

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 Peroni Gran Riserva Doppio Malto 50cl Euro 6,00

Birra Weizen 50cl Euro 5,00

Birra Ichnusa non Filtrata Euro 5,00

Birra Artigianale Euro 6,00

BAR

Caffè Euro 1,50

Caffè decaffeinato Euro 2,00

Caffè d'Orzo o Ginseng 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 (sia 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 precicious mineral salts. in the way, we may offer our customers pure quality water, periodically controller, whit the right balance of minerals.

*Il prodotto potrebbe essere surgelato

VINI ALLA SPINA

Vino Spinarello bianco frizzante Trebbiano

Vino Spinarello rosso fermo Sangiovese

¼ litro Euro 3,00 ½ litro Euro 5,00 1 litro Euro 10,00

VINI BIANCHI

Pinot Nero vinificato in Bianco	Az. Vercesi	Euro 18,00
Lugana	Az. Ca dei Frati	Euro 20,00
Roero Arnei	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

Dolcetto d'Alba	Az. Castino	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

*Il prodotto potrebbe essere surgelato

VINI ROSATI

Lagrein Rosè

Az. Peter Zemmer

Euro 18,00

LE NOSTRE BOLLICINE

Sp Prosecco Sup. Valdobbiadene Millesimato Az. Cacio della Luna Euro 18,00

Sp Prosecco di Treviso Millesimato Az. San Martino Euro 16,00

Sp Promosso Dolce Az. Montelvini Euro 16,00

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 dove 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.

Tutte le pizze sono con pomodoro e mozzarella

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

*Il prodotto potrebbe essere surgelato

ANTIPASTI DI MARE*

Antipasto di Florya minimo 2 persone	Euro 18,00
SALMONE AFFUMICATO, FRUTTI DI MARE, COCKTAIL DI GAMBERETTI, POLIPO E PATATE	
Insalata di polipo con patate, olive taggiasche e pomodorini	Euro 12,00
Insalata di mare con seppie, gamberetti, polipo e cozze	Euro 10,00
Caldo di seppie con broccoletti	Euro 9,00
Cozze Napolitane	Euro 10,00
Cozze alla marinara	Euro 10,00

ANTIPASTI DI TERRA

Tagliere di Salumi con sottaceti	Euro 13,00
LARDO, PROSCIUTTO CRUDO, BRESAOLA, PANCETTA, SALAME MILANO, SPECK, SOTTACETI	
Bresaola rucola e grana	Euro 10,00
Prosciutto Crudo di Parma con Bufala	Euro 12,00
Tomino alla griglia con radicchio	Euro 9,00

INSALATE

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

*Il prodotto potrebbe essere surgelato

PRIMI PIATTI DI PESCE*

Paccheri alla Florya	Euro 12,00
con polipo, pomodorini, olive taggiasche, gamberetti	
Scialatielli allo scoglio	Euro 12,00
Spaghetti alle vongole	Euro 11,00
Penne ai crostacei	Euro 12,00
Risotto con pesce Persico	Euro 12,00

PRIMI PIATTI*

Trofie dello Chef	Euro 9,00
CON CREMA DI RICOTTA ZAFFERANO E PANCETTA CROCCANTE	
Paccheri Burrata	Euro 10,00
CON POMODORI E BURRATA	
Ravioli ripieni di friarielli e salsiccia	Euro 9,00
Spaghetti cacio e pepe	Euro 9,00
Risotto ai funghi porcini	Euro 10,00

CONTORNI

Patatine fritte*	Euro 3,00
Crocchette di Patate*	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 con verdure pastellate	Euro 15,00
Calamari fritti	Euro 13,00
Branzino alla griglia con patate saltate	Euro 16,00
Salmone alla griglia	Euro 13,00
CON RADICCHIO BRASATO	
Gamberoni alla griglia	Euro 15,00
Grigliata di pesce	Euro 18,00

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
Tagliata di manzo con radicchio e scamorza	Euro 18,00
Costata alla griglia	Euro 18,00
CON PATATINE FRITTE	
Petto di Pollo alla griglia	Euro 12,00
CON PATATINE FRITTE	
Orecchia d'Elefante	Euro 16,00
CON RUCOLA E POMODORINI O PATATINE FRITTE	
Costolette di agnello con patate al rosmarino	Euro 15,00
Cheese Burgher	Euro 12,00
PANE TOSTATO, FORMAGGIO CHEDDAR, CETRIOLI E POMODORO O PATATINE FRITTE	
Hamburger	Euro 12,00
PANE TOSTATO, CIPOLLE, POMODORO O PATATINE FRITTE	
Arrosticini	Euro 13,00
CON PATATINE FRITTE	
Grigliata di Carne min x 2 persone	Euro 32,00

*Il prodotto potrebbe essere surgelato

PIZZE CLASSICHE*

Marinara	Euro 4,00
ORIGANO, AGLIO	
Margherita	Euro 5,00
Napoletana	Euro 6,00
Pugliese	Euro 6,00
ORIGANO, CIPOLLE	
Siciliana	Euro 6,00
ACCIUGHE, ORIGANO, OLIVE	
Romana	Euro 6,00
ACCIUGHE, ORIGANO, CAPPERI	
Ortolana	Euro 7,00
RADICCHIO, RUCOLA	
Wurstel	Euro 7,00
Prosciutto cotto	Euro 7,00
Prosciutto crudo	Euro 7,00
Funghi	Euro 7,00
Capricciosa	Euro 7,00
OLIVE NERE, GIARDINIERA	
Prosciutto e funghi	Euro 7,50
Salciccia dolce	Euro 7,00
Salame piccante	Euro 8,00
Quattro stagioni	Euro 8,00
PROSCIUTTO COTTO, GIARDINIERA	
Positana	Euro 8,00
POMODORO FRESCO, BASILICO	
Boscaiola	Euro 8,00
FUNGHI PORCINI	
Quattro formaggi	Euro 8,50
TALEGGIO, GORGONZOLA, FONTINA	
Gorgonzola e noci	Euro 8,00
Golfo dei poeti	Euro 8,00
PESTO, PROVOLA AFFUMICATA, SPECK	

*Il prodotto potrebbe essere surgelato

Campagnola	Euro 8,00
SALAME DOLCE, ZUCCHINE, MELANZANE	
Speck e Zola	Euro 8,00
Tonno e cipolle	Euro 8,00
Verdurona	Euro 9,00
VERDURE GRIGLIATE	
Bormina	Euro 9,00
PORCINI, BRESAOLA	
Lavaredo	Euro 8,00
SPECK, RUCOLA, TREVISANA, MONTASIO	
Snow Board	Euro 8,00
ASPARAGI, FONTINA, PROSCIUTTO COTTO	
Fenis	Euro 8,00
ASPARAGI, FONTINA, UOVO, PARMIGGIANO	
Contadina	Euro 8,00
CARCIOFI, PORCINI, ACCIUGHE, ORIGANO	
350	Euro 8,00
SALAME PICCANTE, SPECK, PANCETTA	
Pazza	Euro 8,50
PROCIUTTO, CARCIOFI, ACCIUGHE, ORIGANO	
Portocervo	Euro 9,00
RADICCHIO, NOCI, SPECK, PANNA	
Frivola	Euro 8,00
POMODORO FRESCO, PANCETTA, RICOTTA	
Rustica	Euro 8,00
PATE' DI OLIVE, CAPRINO, SPECK	
Gorgonzola	Euro 8,00
Texicana	Euro 8,00
FAGIOLI, PANCETTA	

*Il prodotto potrebbe essere surgelato

NEW PIZZE*

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

*Il prodotto potrebbe essere surgelato

Vulcano	Euro 9,00
FUNGHI, SALAME PICCANTE, BRIE	
Fantasia	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*

Florya	Euro 13,00
CARCIOFI, FIARIELLI, BURRATA, POMODORO FRESCO	
Solare	Euro 8,50
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO 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	
Bostan	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	
Nico	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	

Tutte le pizze sono con pomodoro e mozzarella

*Il prodotto potrebbe essere surgelato

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

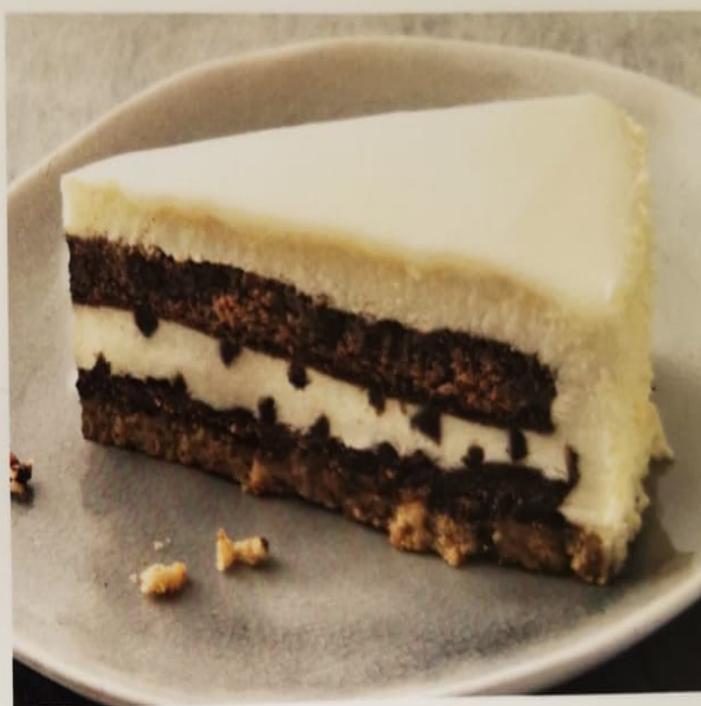


BLANCA

Biscotto alla nocciola farcito con crema al gusto vaniglia e gocce di cioccolato, arricchito da uno strato di crunch alla nocciola e un Pan di Spagna al cacao. Lucidata con glassa al cioccolato bianco.

Hazelnut biscuit filled with vanilla flavoured cream and chocolate chips, enriched with hazelnut crunch and a layer of cocoa sponge cake. Glazed with white chocolate glaze.

Euro 5,00



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





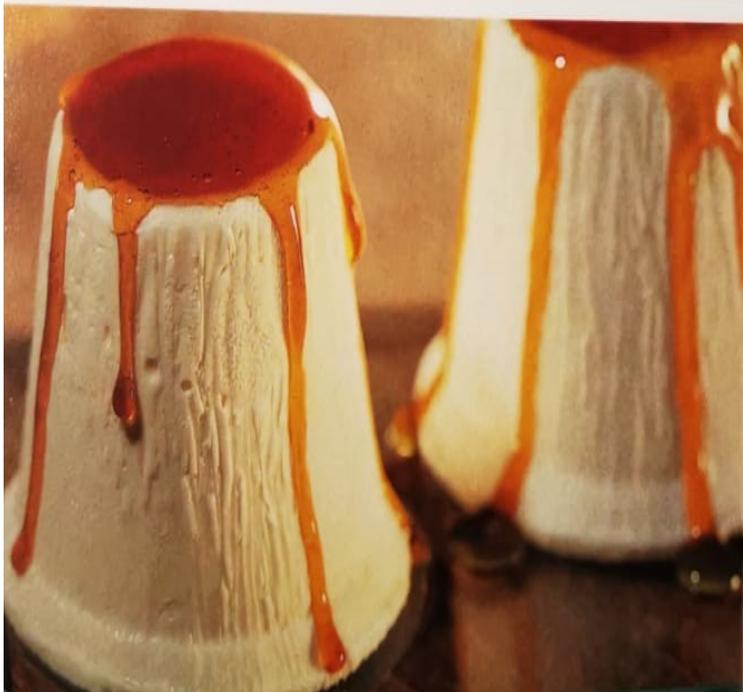
SOUFFLE' AL CIOCCOLATO

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

CROCCANTE ALL'AMARENA

Dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, cuore morbido all'amarena, decorato con mandorle caramellate.

Vanilla flavoured semifreddo with a sour cherry core, covered with caramelized almond.

Euro 5,00



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 ice cream with sprinkled with crushed meringue.

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



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

CREMA E PISTACCHIO

Coppa gelato alla crema e 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

STRACCIATELLA

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

Stracciatella ice cream cup, chocolate sauce and praline hazelnuts.

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.*

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



SORBETTO AL LIMONE

Sorbetto al limone da bere.
Lemon sorbet drink.
Euro 3,00

