



Il menu "à la Carte" di Frigerio Umberto



Antipasti

<i>Ostriche</i> ¹⁴	5 pezzi	€. 15.00
<i>Gamberi Rossi di Mazara in carpaccio con salsa allo zenzero</i> * ⁻²		€. 20.00
# <i>Acciughe del Mar Cantabrico</i> ¹⁻⁷		€. 10.00
<i>Piovra arrostita con crema di patate e pomodori confit</i> * ⁻⁴⁻⁷		€. 13.00
# <i>Tagliere di salumi con il crudo di Pelacci e crescentina farcita</i> * ⁻¹⁻⁷		€. 13.00
<i>Pata Negra 100% Iberico Puro Bellota D.o.p.</i>		€. 12.00
# <i>Fonduta di Bitto, uovo affogato e tartufo in scaglie</i> ¹⁻⁷		€. 13.00

Primi piatti

# <i>Risotto con persico, limone e salvia</i> ¹⁻³⁻⁷⁻¹²		€. 15.00
# <i>Spaghettoni "Arte e Pasta" con polpa di Grancevola e bottarga di tonno</i> ¹⁻³⁻⁷⁻¹²		€. 13.00
# <i>Trenette con un Astice americano</i> * ¹⁻²⁻¹²		€. 20.00
# <i>Taglierini all'uovo con funghi porcini e castagne</i> ¹⁻³⁻⁷⁻⁸		€. 10.00
<i>Plin allo zola, crema bianca di mais e pistacchi</i> ¹⁻³⁻⁷⁻⁸		€. 10.00

Secondi piatti

<i>Filetto di branzino alla griglia con sauté di verdura</i> ⁴		€. 16.00
<i>Turbante di branzino e melanzana, crema di pomodoro</i> ⁴		€. 16.00
# <i>1/2 Astice, gamberi, scampo in zuppeta leggermente piccante e tigella romagnola</i> * ¹⁻²⁻⁷⁻¹²		€. 24.00
<i>Tonno tagliato al sesamo e in carpaccio alla soia e misticanza</i> * ²⁻¹²		€. 16.00
<i>Spada in crosta di patate in fili con melanzane saltate olio e aglio e salsa alla senape</i> * ⁻⁴		€. 18.00
<i>Filetto di manzo in tartare con pinzimonio e citronette</i> ³⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²		€. 23.00
<i>Filetto di manzo sulla pietra e patate</i> ³⁻¹⁰		€. 20.00
<i>Tagliata di manzo sulla pietra con salsa alla senape, salsa aromatizzata e patate</i> ³		€. 15.00
# <i>Cotoletta classica alla milanese con patatine fritte</i> ¹⁻³⁻⁷		€. 16.00
<i>Verticale Storico Ribelle ...alpe Trona Vaga 2017 e Valvedrano 2016</i> ⁷		€. 10.00



Coperto/servizio sala La Gioconda €. 3.00 (gratuito con doppia portata)

a richiesta piatto disponibile senza glutine apportando modifiche agli ingredienti

Alcuni prodotti vengono trattati e abbattuti a -36° e conservati a -18° per garantire la naturale freschezza e salubrità

*Surgelato



Menu Carne:

Tagliere di affettati misti
Tagliata di Manzo
 sulla Pietra con contorno

Dessert dello chef

1 bottiglia di Rosso toscano
 ogni 2 persone, acqua, caffè
 coperto e servizio

€. 30.00 a persona



Menu Tagliata:

Tagliere di affettati misti
Tagliata di Manzo
 sulla Pietra con contorno

coperto e servizio €. 20.00

LO SFIZIO di PESCE

CARPACCIO DI TONNO SU MISTICANZA ALLA SOIA
PIOVRA ARROSTITA, CREMA DI PATATE, POMODORI CONFIT
OSTRICA

SPAGHETTONI ARTE E PASTA CON POLPA DI
GRANCEVOLA E BOTTARGA

DESSERT DELLO CHEF

1 bottiglia di Vino selezione BOSCO LONGHINO
 ogni 2 persone, acqua, caffè

coperto e servizio. **30.00** a persona

1/2 acqua	€. 1.50	Patate al forno o fritte	€. 2.00
Caffè	€. 1.50	Verdure grigliate	€. 3.00
Bibita	€. 3.00	Insalata mista	€. 3.00
Birra piccola	€. 3.00		
Birra media	€. 4.00		
Calice di vino della casa	€. 2.00		
Calice di vino Selezione	€. 3.00		
Calice "52"	€. 4.00		
1/4 vino della casa	€. 4.00		
1/2 vino della casa	€. 8.00		
Bottiglia di vino	da € 12.00		
Limoncello, Mirto	€. 2.50		
Amaro, grappa	€. 3.00		

Patate al forno o fritte	€. 2.00
Verdure grigliate	€. 3.00
Insalata mista	€. 3.00



"Club 52" €. 10.00

Il Nostro Aperitivo

Dalle ore 18 alle ore 21 - dal mercoledì al sabato

Flute Prosecco '52 di Valdobbiadene

Oppure a scelta:

Calice Chianti Classico Lamole di Lamole,
 Aperol Spritz, Analcolico, 52 Ice Fruit
 Sbagliato, Negroni, Mi-To (Americano) e.....



accompagnato con:

Tagliere Salumi Nostrani o

Tavolozza Formaggi "Quelli buoni" e marmellate
 Pane, focaccia, carasau, bruschetta o tigella

Trancio Pizza Margherita
Patatine fritte

Finger Food di Pesce

(gambero in salsa rosa o acciughe mar Cantabrico o
 carpaccio di tonno alla soia o ostrica o tartare)

I piatti variano in base alla disponibilità

€. 10.00 cad. uno (min. 2 persone)

Primo piatto dello chef €. 6.00
2° consumazione €. 5.00

Completo con caffè
1/2 acqua €. 20.00



LAGO DI COMO
 ITALIA
 UN MONDO UNICO AL MONDO

Menu bimbo 1-3-7

Pasta, Patatine fritte, Bibita €. 8.00

Pasta, mini Cotoletta di pollo, Patatine, Bibita €. 13.00

I Dessert

Spaccata di torrone con nocciole piemontesi e calice di moscato 3-8-12	€. 6.00
Panettone al Moscato e glassa alla nocciola "Relanghe" e calice di moscato 1-3-7-8-12	€. 6.00
# Tiramisù istantaneo al caffè espresso 1-3-7-12	€. 6.00
# Crema zabaione, crumble al cacao, fragole e p.m. 1-3-7-12	€. 6.00
Meringa con cioccolata calda: Classica o Gianduia o Zenzero 1-3-7-8	€. 6.00
# Bomba a mano al cioccolato croccante con fragole, gelato, panna montata e nocciola caramellata 1-3-7-8	€. 6.00
Cestino di pasta sfoglia con frutta fresca e gelato 1-3-7-8	€. 7.00
Ananas al gelato 3-7	€. 5.00
Macedonia di frutta fresca con gelato 3-7-8	€. 5.00
Sorbetto al limoncello e liquirizia 1-3-7-12	€. 5.00
Sorbetto alla Mela verde 1-3-7-12	€. 5.00
Semifreddo Parfait al caffè (crema di latte, uova e caffè)	€. 5.00
Mini affogato al caffè o Caffè Brembi con panna montata 1-3-7	€. 3.00
Calice di moscato 12	€. 3.00
Calice di Sauternes o passito 12	€. 5.00

Allergeni:

- 1 cereali
- 2 crostacei
- 3 uova
- 4 pesce
- 5 arachidi
- 6 soia
- 7 latte
- 8 frutta a guscio
- 9 sedano
- 10 senape
- 11 sesamo
- 12 anidride solforosa
- 13 lupini
- 14 molluschi