



*UN AMBIENTE MODERNO CON UNA CUCINA CHE RISPECCHIA  
LA TRADIZIONE LARIANA*

Una nuova location, completamente rinnovata nel cuore di Menaggio a pochi passi dal centro e dall'imbarcadero dei battelli.

Il Ristorante si divide in 3 aree La Terrazza con una magnifica vista lago, la saletta interna e il Patio esterno.

Proponiamo una cucina basata sulla tradizione lariana con la possibilità di gustare piatti semplici e snack nel patio oppure ottimi Cocktail.

Servizio a persona 3,00€  
Service per person 3,00€

# Lista dei Vini

## Wine list

### Rosè - Rosè wine

Rosa delle Siepi – perla del garda Lombardia € 28.00

### Rossi - Red wine

Matteo Bandello Rosso di Valtellina DOC – Faccinelli	Lombardia	€ 35.00
Inferno prodigio DOCG – Bettini	Lombardia	€ 45.00
Grumello Ortensio lando DOCG – Faccinelli	Lombardia	€ 40.00
Terre lunari Benaco bresciano – Perla del grada	Lombardia	€ 26.00
Valpolicella classico DOC – Novaia	Veneto	€ 26.00
Valpolicella classico Ripasso DOC – Novaia	Veneto	€ 35.00
Amarone della Valpolicella classico DOCG – Novaia	Veneto	€ 60.00
Bergul Rosso (Refosco, Schioppettino, Merlot) – Lis fadis	Friuli	€ 50.00
Barbera d'alba DOC – Runchet	Piemonte	€ 26.00
Nebbiolo langhe DOC – Runchet	Piemonte	€ 26.00
Barolo	Piemonte	€ 60.00
Barbaresco DOCG – Runchet	Piemonte	€ 55.00
Chianti classico	Toscana	€ 35.00
Chianti classico gran selezione DOCG – Tolaini	Toscana	€ 45.00
Rosso di Montalcino DOC – La fortuna	Toscana	€ 35.00
Brunello di Montalcino DOC – La fortuna	Toscana	€ 60.00
Bolgheri Rosso scirè DOC (Merlot cabsauvgnon ) – Ceralti	Toscana	€ 30.00
Perlato del bosco (100% Sangivese) – Tua rita	Toscana	€ 50.00
Morellino di Scansano capatosta DOCG – pog. Argentiera	Toscana	€ 30.00
Sfursat di Valtellina DOCG – Bettini	Lombardia	€ 70.00
Syrah paxmentis	Sicilia	€ 26.00
Schola primitivo	Puglia	€ 26.00
Nobile di Montepulciano DOCG	Toscana	€ 35.00
Pinot nero Zemmer	Alto Adige	€ 30.00
Ledda Cannonau	Sardegna	€ 26.00
Bricco dell'uccellone	Piemonte	€ 70.00

# *Lista dei Vini - Wine list*

## *Champagne*

Moët & Chandon	€ 85.00
Dom Perignon 2008	€ 400.00
Champagne Belin 3l	€ 300.00
Champagne Barons de Rothschild Blanc de Blancs	€ 150.00
Champagne Barons de Rothschild Rosè	€ 160.00
Champagne De Vilmont Premium Cru	€ 70.00

## *Bianchi - White wine*

Lugana DOC - Perla del Garda	Lombardia	€ 30.00
Soave classico Vigneto Sengialta DOC - Balestri Valda	Veneto	€ 26.00
Bergul Bianco (Tocai, chardonnay, sauvignon) - Lis Fadis	Friuli	€ 35.00
Chardonnay Langhe - Runchet	Piemonte	€ 26.00
Gavi di Gavi DOCG la toledana - Villa lanata Vermentino	Piemonte	€ 35.00
Vermentino Bolgheri - Ceralti	Toscana	€ 26.00
Fiano di Avellino DOCG - Terredora	Campania	€ 28.00
Falanghina DOC - Terredora	Campania	€ 28.00
Pinot Grigio	Friuli	€ 30.00
Orestyadi Grillo DOC Drius	Sicilia	€ 26.00
Sauvignon DOC	Friuli	€ 28.00
Dut'un riserva (Vie di Romans)	Friuli	€ 75.00
Ciampagnis (Vie di Romans) 2017	Friuli	€ 50.00
Gewurztraminer	Friuli	€ 26.00

## *Bollicine – Sparkling wine*

Mood Luminos	Prosecco	€ 50.00
Mood Luminos Rosè	Prosecco	€ 55.00
Mionetto	Prosecco	€ 23.00
Cà Del Bosco DOCG	Franciacorta prestige	€ 60.00
Villa Crespia	Franciacorta brut novalia	€ 35.00
Muratori	Franciacorta rosè	€ 40.00



# Allergeni / Allergens

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Come da regolamento 1169 del 2011 riportiamo gli allergeni utilizzati nel nostro locale con le simbologie seguenti:

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(\*);  
b) maltodestrine a base di grano(\*);  
c) 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 o 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(\*)  
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 stanol 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) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, 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 disesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e derivati
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(\* E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

## SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

In our local as exposed regulation 1169 of 2011 we report the allergens used with the following symbols:

1. Cereals containing gluten, namely, wheat, rye, barley, oats, spelt, Kamut or their hybridized strains, and products thereof, except: a) wheat based glucose syrups including dextrose(\*);  
b) wheat based maltodextrins (\*);  
c) glucose syrups based on barley;  
d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof, except:  
a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparation;  
b) fish gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof, except:  
a) fully refined soybean oil and fat (\*)  
b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;  
c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources
7. Milk and products thereof (including lactose), except:  
a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;  
b) lactitol.
8. Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulfites in concentrations above 10 mg/kg
13. 13. Lupine and lupine-based products
14. Mollusks and products thereof

(\* And the products thereof, in so far as the process that have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for relevant products from which they originated.



## *Antipasti - Cold appetisers*

Prosciutto crudo nostrano con burrata (7) local raw ham with burrata	€ 18.00
Carpaccio di trota marinata (4,12) marinated trout carpaccio	€ 20.00
Carpaccio di pesce spada con rucola e grana (4,7) cold smoked swordfish, oil, parmesan, lemon and rocket	€ 20.00
Insalata di polipo con pomodorini freschi e patate (4,14,15) octopus, oil, lemon and fresh tomato, potatoes	€ 17.00
Bresaola Chiavennasca con sciatt (1,7) Platter of bresaola with sciatt	€ 18.00
Tagliere di formaggi nostrani con marmellata (7,12) local cheese platter with jam	€ 20.00
Caprese di Bufala (7) Caprese salad with buffalo mozzarella	€ 17.00

## *Primi piatti - First course*

Penne all'arrabbiata (1) penne with spicy tomato sauce	€ 15.00
Risotto taleggio, pere e noci (7,8,12) risotto with taleggio cheese, pears and walnuts	€ 17.00
Zuppa di lago con crostini di pane (1,4) lake fish soup with croutons	€ 16.00
Spaghetti alla carbonara (1,3) spaghetti carbonara	€ 17.00
Linguine ai funghi porcini (1,3,7,12) linguine with porcini mushrooms	€ 17.00
Spaghetti alle vongole in bianco (1,12,14,15) spaghetti with clams, white garlic and fresh tomato	€ 17.00
Spaghetti aglio olio e missultino (1,4) spaghetti with garlic, oil and missultino	€ 17.00

# Secondi piatti - Second course

Tagliata di manzo rucola e grana (7) Sliced beef, rocket and parmesan	€ 26.00
Tagliata di manzo ai funghi porcini (7,12) Sliced grilled beef with porcini mushrooms	€ 28.00
Filetto di manzo al pepe verde (7,12) Grilled beef fillet with green pepper sauce	€ 30.00
Filetto di manzo alla piastra con verdure del giorno Grilled beef fillet with vegetables of the day	€ 30.00
<hr/>	
Calamari fritti con salsa tartara (1,3,4,9,7,10,12,14,15) fried calamari with tartare sauce	€ 18,00
Fritto misto di lago (1,3,4,7) mixed fried lake fish	€ 18.00
Filetto di branzino alle erbe con verdure del giorno (4,15) sea bass fillet with herbs and vegetables of the day	€ 20.00
Filetto di trota agli agrumi con verdure del giorno (4,15) grilled trout with citrus and vegetables of the day	€ 20.00
Risotto al pesce persico (1,3,4,7,12) (attesa 30 min.) risotto with perch (30 min. wait)	€ 25.00
Tartare di trota affumicata con pane carasau (1,4) smoked trout tartare with carasau bread	€ 20.00

# Pizze

Margherita (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese	€ 8.00
Tonno e cipolla (1,4,7) tomato sauce, mozzarella cheese, onions, tuna fish	€ 10.50
Quattro formaggi (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola, taleggio, parmesan cheese	€ 10.50
Vegetariana (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese, grilled zucchini, eggplants, sweet peppers	€ 10.50
Carpaccio di pesce spada (1,4,7) tomato sauce, mozzarella cheese, cold smoked swordfish, rocked, parmesan flakes, oil	€ 12.00
Diavola (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese, hot salami	€ 10.00
Bufala (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese, buffalo cheese, fresh tomatoes, basil	€ 12.00
Prosciutto (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese, ham	€ 10.00
Prosciutto crudo di parma (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese, parma ham	€ 11.50
Naja (1,7,15) tomato sauce, mozzarella cheese, french fries	€ 11.00
Fumè (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese, smoked cheese, spek	€ 11.00
Atomica (1,4,7) tomato sauce, mozzarella cheese, tuna fish, onions, olives and hot pepper	€ 11.00
Wurstel (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese, wurstel	€ 9.00
Romana (1,4,7) tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, olives, capers	€ 10.00
Spek e zola (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese, spek and gorgonzola cheese	€ 11.00

Servizio a persona 3,00€  
Service per person 3,00€

Verrà applicato un supplemento di € 3,00 per la pizza senza glutine  
A supplement of € 3.00 will be applied for gluten-free pizza



Napoli (1,4,7) tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies	€ 9.00
Delizia (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese, smoked cheese, ham	€ 11.00
Favolosa (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, onions	€ 11.00
Guaglio' (1,7) smoked scamorza cheese, friarielli, sausage	€ 11.00

Verrà applicato un supplemento di € 3,00 per la pizza senza glutine  
A supplement of € 3.00 will be applied for gluten-free pizza

## *Pinsa*

Pinsa margherita (1,7)	€ 12.00
Pinsa crudo e bufala (1,7) parma ham, buffalo cheese	€ 15.00
Pinsa gorgonzola e noci (1,7,8) gorgonzola cheese, walnuts	€ 15.00
Pinsa taleggio e porcini (1,7,12) taleggio cheese, mushrooms	€ 15.00
Pinsa taleggio e pere (1,7) taleggio cheese and pears and hot peppers	€ 15.00
Pinsa rucola e gamberetti (1,2,7) rocket and shrimp	€ 15.00
Pinsa burrata, mortadella e granella di pistacchio (1,7,8) burrata, mortadella and pistacchio	€ 17.00
Pinsa salmone e crema di avocado (1,7,8) salmon and avocado cream	€ 17.00

## *Contorni - Side dishes*

Pomodori e cipolle tomato salad with onions	€ 6.00	Verdure pastellate battered vegetables	€ 7.00
Patate fritte (5,15) french fries	€ 6.00	Fagioli con cipolle beans and onion	€ 5.00
Insalata mista mixed salad	€ 6.00		

# Bevande - Drinks

Acqua minerale in bottiglia l. 0,75	€ 3.50
Succhi di frutta: mela, pera, albicocca, ananas, pesca	€ 4.00
Coca cola	€ 4.00
Coca cola zero	€ 4.00
Thè limone	€ 4.00
Thè pesca	€ 4.00
Limonata di Portofino	€ 4.00
Sprite	€ 4.00
Acqua tonica	€ 4.00

## Birre in bottiglia - bottled beers

Heineken	€ 4.00
Moretti zero (analcolica)	€ 5.00
Bud	€ 4.00
Corona	€ 4.50

## Birre alla spina - draft beers

Incusa	
- Piccola - small	€ 4.00
- Media - medium	€ 6.00
- Grande - big	€ 12.00

## Cocktails & Long Drinks

Pina Colada Rum Bianco, ananas jucie, coco cream, lime	€ 8.00
Americano Bitter Campari, Carpano, soda water	€ 8.00
Negroni Gin, Bitter Campari, Punt & Mes	€ 8.00
Cuba Libre Dark rum, cola, fresh lime juice	€ 8.00
Moscow Mule Vodka, lime, ginger beer, zenzero	€ 8.00
Milano – Torino Bitter Campari, Carpano, Antica formula	€ 8.00
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, orange	€ 7.00
Whisky & Cola	€ 9.00

## Premium Gin & Vodka

Premium Gin	€ 10.00
Göta Gin (lake como) – Gin del Professore – Gin della Madama Gin Arte – Gin Hendrick's – Gin Bombay Gin Brockmans – Gin Rivo	
Premium Vodka	€ 10.00
Vodka Belvedere – Vodka Beluga	

## Digestivi

Amari	€ 4.00
Grappa	€ 5.00
Laphroaig	€ 10.00

## Aperitivo

Prosecco	€ 4.00
Campari soda	€ 4.00
Martini bianco/rosso	€ 4.00
Sanbittèr	€ 4.00