



*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.

NON SI FANNO CONTI SEPARATI  
The bill cannot be split

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



# 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 stanolo 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) latticolo.
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 di sesamo.
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.
15. Decongelato/Abbattuto

(\* ) 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. Lupine and lupine-based products
14. Mollusks and products thereof
15. Defrosted/Blast chilled

(\* ) 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.

# Bevande - Drinks

Acqua minerale in bottiglia l. 0,75	€ 3.50
Aranciata	€ 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	€ 4.50
Moretti zero (analcolica)	€ 5.00
Peroni	€ 4.50

## Birre alla spina - draft beers

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

## Cocktails & Long Drinks

Pina Colada Rum Bianco, ananas juicie, 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	€ 10.00
Moscow Mule Vodka, lime, ginger beer, zenzero	€ 10.00
Milano – Torino Bitter Campari, Carpano, Antica formula	€ 8.00
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, orange	€ 7.00
Whisky & Cola	€ 10.00

## Premium Gin & Vodka

Premium Gin	€ 10.00
Göta Gin (lake como) – Gin del Professore – Gin della Madama – Gin Bombay	
Premium Vodka	€ 10.00
Vodka Belvedere – Vodka Beluga Grey Goose	

## Digestivi

Amari	€ 4.00
Grappa	€ 6.00
Laphroaig	€ 10.00

## Aperitivo

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

# *Antipasti - Cold appetisers*

Antipasto misto di Lago (4,12) Antipasto misto di lago con carpaccio di trota marinata, filetto di anguilla polpette di pesce di lago, filetto di trota con peperoni e cipolle  Mixed Lake Appetizer with marinated trout carpaccio, eel fillet lake fish meatballs, and trout fillet with peppers and onions	€ 25.00
Cocktail di gamberi (2,3,12) Prawn cocktail	€ 18.00
Carpaccio di pesce spada con songino, pepe rosa e arancia (4) Swordfish Carpaccio with dream salad, pink pepper, and orange	€ 21.00
Prosciutto crudo nostrano della Valchiavenna con burrata (7) • Local Cured Ham from Valchiavenna with Burrata	€ 19.00
Bresaola nostrana della Valchiavenna con sciatt (1,7) • Platter of Bresaola from Valchiavenna with sciatt	€ 19.00
Carpaccio di bresaola nostrana della Valchiavenna con scaglie di Grana (7) • Carpaccio of Local Bresaola from Valchiavenna with Grana Padano shavings	€ 19.00
Caprese con mozzarella di Bufala (7) Caprese salad with buffalo mozzarella	€ 18.00
Tagliere di formaggi nostrani con miele locale (7) ••• Selection of Local Cheeses with Local Honey	€ 21.00

Macelleria Denis Giacomini •

Azienda Agricola "Il Medeghino" •••

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

# *Primi piatti - First course*

Penne all'arrabbiata (1) penne with spicy tomato sauce	€ 16.00
Risotto taleggio, pere e noci (7,8,12) risotto with taleggio cheese, pears and walnuts	€ 18.00
Ravioli ripieni di bitto e bresaola con burro e salvia e sbriciolato Amaretto (1,3,7) ravioli stuffed with Bitto cheese and Bresaola, served with butter, sage, and crumbled Amaretto	€ 18.00
Spaghetti alla carbonara (1,3,7) spaghetti with carbonara (pork)	€ 18.00
Tagliatelle all'uovo fatte in casa ai funghi porcini (1,3,7,12) homemade Egg Tagliatelle with Porcini Mushrooms	€ 19.00
Spaghetti alle vongole (1,12,14,15) spaghetti with clams, white garlic and fresh tomato	€ 18.00
Gnocchi fatti in casa alla bolognese (1,3,12) homemade Gnocchi with Bolognese Sauce	€ 18.00

# Secondi piatti - Second course

Contorni non inclusi - Side dishes not included

Tagliata di manzo con letto di rucola e scaglie di grana (7) Sliced beef, rocket and parmesan	€ 27.00
Tagliata di manzo ai funghi porcini (7,12) Sliced grilled beef with porcini mushrooms	€ 29.00
Filetto di manzo al pepe verde (7,12) Grilled beef fillet with green pepper sauce	€ 31.00
Filetto di manzo alla piastra Grilled beef fillet	€ 31.00
<hr/>	
Calamari fritti con salsa tartara (1,3,4,9,7,10,12,14,15) fried calamari with tartare sauce	€ 19,00
Fritto misto di lago con salsa agliata (1,3,4,7) mixed fried lake fish with garlic sauce	€ 19.00
Filetto di branzino alle erbe (4,15) sea bass fillet with herbs	€ 21.00
Filetto di trota agli agrumi (4,15) grilled trout with citrus	€ 21.00
Risotto al pesce persico (1,3,4,7,12) (attesa 30 min.) risotto with perch (30 min. wait)	€ 26.00
Filetto di trota affumicata con peperoni e cipolla (4,12) smoked Trout Fillet with Peppers and Onions	€ 21.00
Trancio di salmone affumicato a caldo (4) hot-smoked salmon fillet	€ 23.00

## Contorni - Side dishes

Patatine fritte (1) french fries	€ 7.00
Insalata mista mix salad	€ 7.00
Verdura cotta mix veggies	€ 7.00
Servizio a persona 3,00€ Service per person 3,00€	

# 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, speck	€ 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
Speck e zola (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese, speck 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)	€ 9.00
tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies	
Delizia (1,7)	€ 11.00
tomato sauce, mozzarella cheese, smoked cheese, ham	
Favolosa (1,7)	€ 11.00
tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, onions	

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 crudo e bufala (1,7)	€ 16.00
parma ham, buffalo cheese, tomato sauce	
Pinsa gorgonzola e noci (1,7,8)	€ 16.00
gorgonzola cheese, walnuts, mozzarella cheese	
Pinsa Minigolf (1,7)	€ 16.00
Bresaola, mozzarella, sciatt, salad, mozzarella cheese	
Pinsa taleggio e pere (1,7)	€ 16.00
taleggio cheese and pears end hot peppers, mozzarella cheese	
Pinsa rucola e gamberetti (1,2,7)	€ 16.00
rocket and shrimp, mozzarella cheese	
Pinsa burrata, mortadella e granella di pistacchio (1,7,8)	€ 17.00
burrata, mortadella and pistacchio, mozzarella cheese	
Pinsa Tato (1,7)	€ 16.00
tomato, lettuce and Grana, mozzarella cheese, cherry tomatoes	

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

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

# *Dessert*

Tiramisù (1,3,12) homemade Tiramisù (contain alcohol)	€ 8.00
Panna cotta al caramello (7) panna cotta with caramel	€ 8.00
Panna cotta ai frutti di bosco (7) panna cotta with berries	€ 8.00
Mataloch (1,3,8) Mataloch – Traditional sweet bread from Valtellina with raisins and spices	€ 8.00
Macedonia fresh fruit	€ 8.00

# *Dessert wine*

Moscato d'Asti	€ 5.00
Porto	€ 5.00




# Lista dei Vini - Wine list

## Champagne

Champagne De Vilmont <i>Premium Cru</i>	€ 75.00
Moët & Chandon	€ 90.00
Champagne Luis Roderer <i>Millesimato Rosè</i>	€ 180.00
Champagne Belin 3l	€ 300.00
Dom Pérignon 2008	€ 400.00

## Bianchi - White wine

			
Lugana DOC - Vigna de Siris "Marangona"	Local	€ 5.00	€ 32.00
Soave classico Vigneto Sengialta DOC - Balestri Valda	Veneto		€ 30.00
Chardonnay Toblino	Trentino	€ 4.50	€ 30.00
Gavi di Gavi DOCG la toledana - Villa lanata Vermentino	Piemonte		€ 36.00
Vermentino Bolgheri - Ceralti	Toscana		€ 30.00
Fiano di Avellino "Cavalier pepe"	Campania		€ 30.00
Falanghina "Cavalier pepe"	Campania		€ 30.00
Pinot Grigio Drius	Friuli	€ 6.00	€ 32.00
Orestyadi Grillo DOC	Sicilia		€ 30.00
Sauvignon Drius	Friuli		€ 30.00
Dut'un riserva (Vie di Romans)	Friuli		€ 75.00
Gewurztraminer Toblino	Friuli		€ 30.00
Ciampagnis (Vie di Romans) 2017	Friuli		€ 50.00

## Bollicine – Sparkling wine

			
Moscato d'Asti	Sweet wine	€ 5.00	€ 26.00
Mionetto	Prosecco	€ 4.00	€ 25.00
Muratori dosaggio "zero"	Franciacorta prestige		€ 50.00
Muratori	Franciacorta		€ 45.00
Muratori	Franciacorta rosè		€ 50.00

# Lista dei Vini

## Wine list

### Rosè - Rosè wine

Chiaretto Marangona	Local	 € 5.00	€ 32.00
---------------------	-------	--	---------

### Rossi - Red wine

Matteo Bandello Rosso di Valtellina DOC – Faccinelli	Local		€ 36.00
Inferno prodigio DOCG – Bettini	Local		€ 46.00
Grumello Ortensio lando DOCG – Faccinelli	Local		€ 42.00
Valcalepio Riserva – <a href="#">Tato's edition</a>	Local	€ 6.00	€ 32.00
Valpolicella classico DOC – Novaia	Veneto	€ 4.50	€ 30.00
Valpolicella classico Ripasso DOC – Novaia	Veneto		€ 38.00
Amarone della Valpolicella classico DOCG – Novaia	Veneto	€ 10.00	€ 60.00
Amarone Riserva Balze	Veneto		€ 90.00
Barbera d'alba DOC – Runchet	Piemonte		€ 30.00
Nebbiolo langhe DOC – Runchet	Piemonte		€ 30.00
Barolo	Piemonte		€ 60.00
Barbaresco DOCG – Runchet	Piemonte		€ 60.00
Chianti classico	Toscana	€ 6.00	€ 36.00
Chianti classico gran selezione DOCG – Tolaini	Toscana		€ 47.00
Rosso di Montalcino DOC – La fortuna	Toscana		€ 40.00
Brunello di Montalcino DOC – La fortuna	Toscana		€ 60.00
Brunello di Montalcino Riserva 2015	Toscana	€ 10.00	€ 130.00
Bolgheri Rosso scirè DOC (Merlot cabsauvgnon ) – Ceralti	Toscana		€ 32.00
Perlato del bosco (100% Sangivese) – Tua rita	Toscana		€ 50.00
Caia Rossa "Caia rossa"	Toscana		€ 120.00
Sfursat di Valtellina DOCG – Bettini	Toscana		€ 70.00
Syrah paxmentis	Lombardia		€ 30.00
Primitivo Criterà	Sicilia		€ 30.00
Nobile di Montepulciano DOCG	Puglia		€ 36.00
Pinot nero Zemmer	Toscana		€ 32.00
Ledda Cannonau	Alto Adige		€ 30.00
Bricco dell'uccellone	Sardegna		€ 90.00
	Piemonte		