



*UN AMBIENTE MODERNO CON UNA CUCINA  
CHE RISPESCHIA 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€

# 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	€ 4.50
Sprite	€ 4.00
Acqua tonica	€ 4.00

## Birre in bottiglia / Bottled beers

Peroni	€ 5.00
Peroni (gluten free)	€ 5.00
Moretti Zero (no alcohol)	€ 5.00

## Birre alla spina / Draft beers

Ichnusa Piccola (small) - 0.2 l.	€ 4.00
Ichnusa Media (medium) - 0.4 l.	€ 6.00
Ichnusa Grande (large) - 1 l.	€ 12.00

### Cocktails / Long drinks

Piña Colada	€ 10.00
Rum Bianco, ananas juice, coco cream, lime	
Americano	€ 10.00
Bitter Campari, Carpano, soda water	
Negroni	€ 10.00
Gin, Bitter Campari, Punt & Mes	
Cuba Libre	€ 10.00
Dark rum, cola, fresh lime juice	
Moscow Mule	€ 10.00
Vodka, lime, ginger beer, zenzero	
Milano – Torino	€ 10.00
Bitter Campari, Carpano, Antica formula	
Spritz Aperol-Hugo-Campari	€ 10.00
Whisky & Cola	€ 10.00
Espresso Martini	€ 10.00
Vodka, liquore caffè, sciroppo zucchero, caffè	

### Premium Gin & Vodka

Premium Gin	€ 10.00
- Gôta 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
Whisky <i>Laphroaig</i>	€ 10.00
Whisky <i>Lagavuling</i>	€ 20.00
Whisky <i>Caol ila</i>	€ 15.00
Whisky <i>Maker's mark</i>	€ 10.00
Whisky <i>Jack Daniel's</i>	€ 6.00
Grappa	€ 6.00

### Aperitivi

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

# Lista dei Vini - Wine list

## Rosè - Rosè wine

		Glass 10cl	Bottle 0.75 l
Chiaretto Marangona	Local	€ 5.00	€ 32.00
RosaNoire – Cantrina	Local		€ 35.00

## Rossi - Red wine

Matteo Bandello Rosso di Valtellina DOC – Faccinelli	Local		€ 36.00
Inferno prodigio DOCG – Bettini	Local		€ 46.00
Sassella DOCG Triasso	Local		€ 46.00
Valcalepio Riserva – Tato's edition	Local	€ 6.00	€ 33.00
Cabernet Sauvignon Antolutti	Friuli	€ 5.00	€ 30.00
Valpolicella classico Ripasso DOC – Novaia	Veneto		€ 38.00
Amarone della Valpolicella classico DOCG – Novaia	Veneto		€ 60.00
Amarone Riserva Balze	Veneto		€ 90.00
Barbera – Renato Corino	Piemonte		€ 30.00
Zerdi – Rebo Cantrina	Local		€ 38.00
Barolo – Renato Corino	Piemonte		€ 60.00
Barolo Arborina CRU	Piemonte		€ 100.00
Chianti classico	Toscana	€ 7.00	€ 38.00
Chianti classico gran selezione DOCG – Tolaini	Toscana		€ 60.00
Montepulciano d'Abruzzo – Zauott	Abruzzo		€ 32.00
Brunello di Montalcino DOC – La fortuna	Toscana	€ 10.00	€ 60.00
Brunello di Montalcino Riserva 2015	Toscana		€ 130.00
Bolgheri Rosso scirè DOC (Merlot cabsauvgnon ) – Ceralti	Toscana		€ 32.00
Perlato del bosco (100% Sangiovese) – Tua rita	Toscana		€ 50.00
Caia Rossa "Caia rossa"	Toscana		€ 120.00
Sfursat di Valtellina DOCG – Bettini	Lombardia		€ 70.00
Primitivo Dedecapolis Di Atanasio	Puglia		€ 36.00
Nobile di Montepulciano DOCG	Toscana		€ 36.00
Pinot nero Zemmer	Alto Adige		€ 32.00
Ledda Cannonau	Sardegna		€ 30.00
Luce Fresco Baldi	Toscana		€ 200.00

SERVIZIO A PERSONA 3,00€  
Service per person 3,00€

# Lista dei Vini - Wine list

## Bianchi - White wine

Glass 10cl Bottle 0.75 l

Lugana DOC - "Marangona"	<i>Local</i>	€ 6.00	€ 32.00
Lugana Ottella Molceo	<i>Veneto</i>		€ 50.00
Soave classico Vigneto Sengialta DOC	<i>Veneto</i>		€ 32.00
Gavi di Gavi DOCG la toledana	<i>Piemonte</i>	€ 8.00	€ 36.00
Vermentino Bolgheri - Ceralti	<i>Toscana</i>		€ 32.00
Pinot Grigio Drius	<i>Friuli</i>	€ 7.00	€ 35.00
Zemmer Pinot Grigio Riserva	<i>Trentino</i>		€ 50.00
Orestyadi Grillo DOC	<i>Sicilia</i>		€ 32.00
Sauvignon Drius	<i>Friuli</i>		€ 35.00
Gewurztraminer Toblino	<i>Trentino</i>		€ 32.00
Trasparenza Pinot Bianco	<i>Veneto</i>		€ 32.00
Chardonnay Toblino	<i>Alto Adige</i>	€ 5.00	€ 32.00
Zemmer Chardonnay DOC Riserva	<i>Alto Adige</i>		€ 70.00
Falanghina Cavalier Pepe	<i>Campania</i>		€ 32.00

## Champagne

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

## Bollicine – Sparkling wine

Moscato d'Asti ( <i>sweet wine</i> )		€ 5.00	€ 30.00
Mionetto Prosecco		€ 5.00	€ 26.00
La Torre Franciacorta Brut			€ 45.00
La Torre Franciacorta Rose			€ 55.00
Trento DOC millesimato Antares			€ 40.00

SERVIZIO A PERSONA 3,00€  
Service per person 3,00€

# Antipasti - Cold appetisers

Antipasto misto di Lago (3,4,12,15) (GF, LF) € 25.00

*Antipasto misto di lago con carpaccio di trota marinata, filetto di anguilla polpette di pesce di lago, filetto di trota salmonata al limone con salsa agliata*

*Mixed lake fish appetizer with marinated trout carpaccio, eel fillet, lake fish meatballs, and lemon trout fillet with garlic sauce*

Tartare di manzo 150g (3,10,12,15) (GF, LF) € 25.00

*Tartare di manzo con cetriolini, cipolline, tuorlo d'uovo, acciughe, senape, salsa Worcestershire, capperi, Tabasco, brandy e ketchup*

*Beef tartare with gherkins, pickled onions, egg yolk, anchovies, mustard, Worcestershire sauce, capers, Tabasco, brandy, and ketchup*

Caprese di mozzarella di Bufala (7) (V, GF) € 19.00

*Insalata caprese con mozzarella di bufala*

*Caprese salad with buffalo mozzarella*

Tagliere misto nostrano (7,12) € 25.00

*Tagliere misto nostrano con bresaola, pancetta, salamini, taleggio, semuda e formaggio grasso*

*Traditional mixed platter with bresaola, pancetta, salami, Taleggio cheese, Semuda cheese, and full-fat local cheese*

Luciana style octopus (12,14,15) (GF, LF) € 20.00

*Polpo alla Luciana con capperi, olive e pomodorini*

*Slow cooked octopus with capers, olives, and cherry tomatoes*

Vitello tonnato alla moda antica (3,4,9,12) (GF, LF) € 20.00

*Vitello tonnato con salsa al tonno, capperi e acciughe*

*Vitello tonnato with tuna sauce, capers, and anchovies*

GF – Gluten Free  
Piatto senza glutine

LF – Lactose Free  
Piatto senza lattosio

V – Vegetarian  
Piatto vegetariano

SERVIZIO A PERSONA 3,00€  
Service per person 3,00€

## *Primi piatti - First course*

Risotto taleggio e noci (7,8,12) (V, GF)	€ 19.00
<i>Risotto with taleggio cheese and walnuts</i>	
Ravioli ripieni di zucca con burro e salvia (1,3,7,8) (V)	€ 19.00
<i>Ravioli ripieni di zucca con burro e salvia, con sbriciolata di amaretto</i>	
<i>Pumpkin-filled ravioli with butter and sage, topped with crumbled amaretti biscuits</i>	
Spaghetti alla carbonara (1,3,7)	€ 19.00
<i>Spaghetti alla carbonara (with pork)</i>	
Tagliatelle all'uovo fatte in casa ai funghi porcini (1,3,7,12)	€ 20.00
<i>Homemade egg tagliatelle with porcini mushrooms</i>	
Spaghetti alle vongole con salsa al datterino giallo (1,12,14,15) (LF)	€ 20.00
<i>Spaghetti with clams and yellow datterino tomato sauce</i>	
Gnocchi fatti in casa alla bolognese (1,3,7,12)	€ 18.00
<i>Homemade gnocchi with Bolognese sauce</i>	

## *Contorni - Side dishes*

Patatine fritte - <i>French fries</i> (1)	€ 7.00
Insalata mista - <i>Mixed salad</i>	€ 7.00
Carote e zucchine al burro - <i>Butter-glazed carrots and zucchini</i> (7)	€ 7.00

GF – Gluten Free  
Piatto senza glutine

LF – Lactose Free  
Piatto senza lattosio

V – Vegetarian  
Piatto vegetariano

SERVIZIO A PERSONA 3,00€  
Service per person 3,00€

## Secondi piatti - Second course

Tagliata di manzo ai funghi porcini 200g (7,12,15) (GF) € 29.00

*Sliced beef steak served with mushroom porcini*

Tagliata di manzo con letto di rucola e scaglie di grana 200g (7,15) (GF) € 27.00

*Sliced beef steak served on a bed of rocket with shaved Grana cheese*

Filetto di manzo al gin e pepe verde 250g (7,12,15) (GF) € 32.00

*beef fillet with gin and green peppercorn sauce*

Filetto di manzo alla piastra 250g (15) (GF, LF) € 30.00

*Grilled beef fillet*

\*\*\* La carne è disponibile con cottura al sangue o media

\*\*\* The steak can be cooked rare or medium

---

Fritto misto di mare (1,2,7,14, 15) € 22.00

*Fritto di mare con ciuffetti, calamari, gamberi servita con salsa yogurt*

*Fried shrimp, fried squid, fried calamari with yoghurt sauce*

Risotto al Pesce persico (1,3,4,7,12,15) attesa 30 minuti € 26.00

*Risotto with butter and sage, served with perch fillet*

Filetto di branzino alle erbe con salsa alle lenticchie (4,11,15) (GF, LF) € 25.00

*sea bass fillet with herbs with lentil sauce*

Lavarello sfilettato ai ferri accompagnato da salsa verde (4,15) (GF, LF) € 25.00

*Grilled lake como whitefish served with green sauce (May contain bones)*

Polpette vegane con Fagioli Borlotti e salsa di pomodoro (V, GF, LF) € 22.00

*Vegan meatballs with Borlotti beans and tomato sauce*

SERVIZIO A PERSONA 3,00€

Service per person 3,00€

Contorni non inclusi - Side dishes not included

@daltatomenaggio

## Dessert

Tiramisù (1,3,7) (LF)	€ 9.00
<i>Classic Italian dessert with espresso, mascarpone and cocoa</i>	
Sacher (1,3,7)	€ 9.00
<i>Rich chocolate cake with apricot jam and dark chocolate glaze</i>	
Panna cotta al caramello (GF, LF, V)	€ 9.00
<i>Silky caramel panna cotta, smooth and delicately sweet</i>	
Pavlova con frutta di stagione (3,7) (GF)	€ 9.00
<i>Crisp meringue with whipped cream and fresh seasonal fruits</i>	

## Dessert wine

Moscato d'Asti	€ 5.00
Porto	€ 5.00

SERVIZIO A PERSONA 3,00€  
Service per person 3,00€

# Pizze

Margherita (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese	€ 9.00
Tonno e cipolla (1,4,7) tomato sauce, mozzarella cheese, onions, tuna fish	€ 11.50
Quattro formaggi (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola, taleggio, parmesan cheese	€ 11.50
Vegetariana (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese, grilled zucchini, eggplants, sweet peppers	€ 11.50
Diavola (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese, hot salami	€ 12.00
Bufala (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese, buffalo cheese, fresh tomatoes, basil	€ 13.00
Prosciutto (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese, ham	€ 11.00
Prosciutto crudo di parma (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese, parma ham	€ 12.50
Wurstel e Patatine (1,7,15) tomato sauce, mozzarella cheese, french fries and wurstel	€ 13.00
Fumè (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese, smoked cheese, spek	€ 12.00
Atomica (1,4,7) tomato sauce, mozzarella cheese, tuna fish, onions, olives and hot pepper	€ 12.00
Romana (1,4,7) tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, olives, capers	€ 12.00
Speck e zola (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese, spek and gorgonzola cheese	€ 12.00

Verrà applicato un supplemento di € 4,00 per la pizza senza glutine  
A supplement of € 4.00 will be applied for gluten-free pizza

SERVIZIO A PERSONA 3,00€  
Service per person 3,00€

## *Pizze*

Napoli (1,4,7) tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies	€ 11.00
Delizia (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese, smoked cheese, ham	€ 12.00
Favolosa (1,7) tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, onions	€ 12.00

\*\*\* Impasto al Carbone € 4,00 - Charcoal dough €4.00

\*\*\* Mozzarella senza lattosio € 2,50 - Lactose-free mozzarella € 2,50

Verrà applicato un supplemento di € 4,00 per la pizza senza glutine  
A supplement of € 4.00 will be applied for gluten-free pizza

## *Pinsa*

Pinsa Crudo e Bufala (1,7) parma ham, bufalo cheese, mozzarella cheese	€ 18.00
Pinsa Gorgonzola e Noci (1,7,8) gorgonzola cheese, mozzarella cheese and walnuts	€ 18.00
Pinsa Taleggio e Pere (1,7) taleggio cheese, mozzarella cheese and pear	€ 18.00
Pinsa Burrata, Mortadella e granella di Pistacchio (1,7,8) burrata, mortadella, pistacchio, mozzarella cheese	€ 18.00
Pinsa Tato (1,4,7) tomato sauce, mozzarella cheese, lettuce, grana, cherry tomato	€ 18.00

## *Pizza Gourmet*

Summer lake (1,7) yellow cherry tomato sauce, stracciatella cheese, fresh basil	€ 19.00
El Patata (1,7,8) tomato sauce, mozzarella cheese, boiled potato and pancetta (pork)	€ 19.00

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. Abbattuto

(\* E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergicità 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. 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.