

## Antipasti....di pesce

- Lavarello in carpione ( specialita' del Lago di como ) € 16,00  
Whitefish marinated (Specialty 'of Lake Como)
- \* Polipo e patate con olive contadine € 18,00  
Octopus with potatoes and country olives
- Tartare di tonno fresco € 23,00  
Tuna fish tartare
- Tartare di salmone fresco con riso venere e avocado € 18,00  
Fresh salmon tartare with black rice and avocado
- \* Gamberi black tiger con abbraccio croccante e salse orientali € 15,00  
Crispy prawns with oriental sauce
- Antipasto misto di mare € 22,00  
Mixed sea food
- Polipetti alla luciana € 16,00  
Octopus with luciana sauce "Naples specialty"
- Saute' di cozze € 13,00  
Mussels saute'
- Acciughe del Mar Cantabrico con stracciatella di burrata e puntarelle € 16,00  
Cantabrian anchovies with burrata stracciatella and chicory

## Antipasti.... di terra

- Vitello tonnato € 18,00  
Vitello tonnato
- Gazpacho di pomodoro € 14,00  
Tomato gazpacho
- Flan di verdure con crema al parmigiano e funghi porcini € 14,00  
Vegetable flan with parmesan cream and porcini mushrooms
- Tartare di manzo € 24,00  
Beef tartare
- Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala e bruschetta € 16,00  
Parma ham with buffalo mozzarella cheese and bruschetta
- Selezione di salumi € 16,00  
Charcuterie mixed
- Caprese di bufala € 13,00  
Capri salad with tomatoes, buffalo mozzarella cheese and basil
- Selezione di formaggi con marmellate € 18,00  
Mixed italian cheese with jams

Coperto € 2,00  
(cover charge)

## Pasta...

- ★ Scialatelli ai frutti di mare € 18,00  
Scialatelli pasta with seafood and tomatoes sauce
- ★ Gnocchetti verdi ai gamberi con zucchine e pomodorino giallo del Vesuvio € 15,00  
Green dumplings with shrimps, zucchini and yellow tomatoes
- ★ Tagliolini ai gamberoni rossi e cuori di carciofi € 18,00  
Tagliolini pasta with red prawns and artichokes
- Paccheri allo scorfano e pomodorini del Piennolo € 15,00  
Paccheri pasta whit redfish and special tomatoes "Piennolo"
- Linguine di gragnano all'astice (astice intero) € 24,00  
Gragnano linguine pasta with lobster
- Spaghetti di gragnano alle vongole veraci € 16,00  
Gragnano spaghetti with clams
- Spaghetti allo scoglio € 16,00  
Spaghetti with seafood and mussels
- Penne al salmone € 14,00  
Penne pasta with smoked salmon
- ★ Ravioli di magro zafferano e gamberi € 17,00  
Stuffed ravioli whit ricotta and spinach, whit shrimp and saffron souce
  
- ★ Scialatelli allo Scarpariello ( pomodorini San Marzano , scaglie di pecorino sardo ) € 14,00  
Scialatelli pasta with s.marzano tomatoes and goat cheese
- ★ Gnocchetti verdi con provola fresca e speck al profumo di zafferano € 15,00  
Green dumplings with smoked provola cheese, smoked ham and saffron sauce
- ★ Tagliolini con pesto di zucchine, pomodorino pachino e scaglie di pecorino sardo € 14,00  
Tagliolini pasta with zucchini pesto, cherry tomatoes and Sardinian pecorino flakes
- ★ Lasagna alla bolognese € 13,00  
Lasagna bolognese
- Pennette all'arrabbiata € 12,00  
Pennette pasta with tomato sauce and chili
- Zuppa di verdura € 13,00  
Vegetable soup
- Spaghetti alla carbonara € 14,00  
Spaghetti pasta with carbonara sauce
- Spaghetti alla bolognese € 14,00  
Spaghetti pasta with bolognese sauce
- ★ Tagliolini all' Alfredo con funghi € 16,00  
Tagliolini pasta with Alfredo sauce with mushrooms
- ★ pasta fresca fatta in casa / fresh homemade pasta

Coperto € 2,00  
(cover charge)

## Risotti...

### Rice...

Riso Venere con verdure e gamberi al curry Black rice with curry vegetables and shrimps		€ 16,00
Riso Venere con verdure e capesante allo zafferano Black rice with vegetables and saffron scallops		€ 16,00
Riso Venere con verdure e pollo al curry Black rice with vegetables and chicken curry		€ 16,00
Risotto ai frutti di mare Risotto with seafood		€ 18,00
Risotto alla milanese con ossobuco Milanese risotto with ossobuco beef		€ 19,00
Risotto al Pesce Persico Risotto with Perch fish	( specialita' del Lago di como ) (Specialty 'of Lake Como)	€ 18,00

## Salads

Nizzarda "Nicoise"	(Tonno, pomodori, fagiolini, patate lessate, olive nere, uovo sodo, acciughe) (Tuna fish, tomatoes, spring beans, potatoes, black olives, boiled eggs, anchovies)	€ 13,00
Greca "Greek"	(Cetrioli, lattuga, peperoni, pomodori, feta, cipolla) (Cucumbers, lettuce, bell peppers, tomatoes, feta cheese, onions)	€ 14,00
Ricca "Rich"	(Lattuga, pomodori, mozzarella, olive nere, tonno, mais, carote) (Lettuce, tomatoes, mozzarella cheese, black olives, tuna fish, corn, carrots)	€ 14,00
Pollo "Chicken"	(Lattuga, radicchio, mais, pollo, pomodori, carote) (Lettuce, radicchio leaves, corn, chicken, tomatoes, carrots)	€ 14,00
Chicken caesar's salad	(Lattuga, pollo, parmigiano, crostini di pane, caesar's dressing) (Lettuce, pollo, parmesan cheese, croutons, caesar's dressing)	€ 14,00
Smoked salmon salad	(Lattuga, salmone affumicato, philadelphia, crostini di pane) (Lettuce, smoked salmon, soft cheese, croutons)	€ 15,00
Bacon salad	(Lattuga, pomodori, crispy bacon, crostini di pane, salsa alle erbe) (Lettuce, tomatoes, crispy bacon, croutons with estragon sauce)	€ 14,00

Coperto € 2,00  
(cover charge)

## Pesce

- \* Pesce spada alla mediterranea ( pomodorini di Pachino , patate , olive nere, capperi) € 20,00  
Swordfish whit Mediterranean sauce ( Cherry tomatoes, potatoes, black olives, capers)
- \* Gran fritto misto di mare € 20,00  
Mixed fried seafood
- \* Grigliata mista di pesce € 26,00  
Mixed grilled seafood
- Filetto di tonno scottato ai semi di sesamo € 24,00  
Seared tuna fillet with sesame seeds
- Salmone fresco in crosta di pistacchi € 22,00  
Fresh salmon steak in a pistachio crust
- Trota alla griglia ( specialita' del Lago di como ) € 16,00  
Grilled trout (Specialty 'of Lake Como)
- Il pescato del giorno ( branzino o Orata ) alla griglia € 24,00 al forno € 30,00  
Fresh fish of the day ( sea bass or sea bream ) grilled baked
- Calamaretti freschi alla griglia € 20,00  
Fresh grilled baby squid
- Lavarello burro e salvia ( specialita' del Lago di como ) € 18,00  
Whitefish with butter and sage (Specialty 'of Lake Como)

## Carne

- Filetto di manzo al gratin € 29,00  
Beef fillet au gratin
- Filetto di manzo al pepe verde € 30,00  
Fillet beef with green peppers sauce
- Cotoletta di vitello alla milanese € 22,00  
Milanese veal cutlet

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| Filetto di manzo (circa 300gr.) porz. € 26,00 | (circa 1,2kg.) intero € 90,00 |
| Grilled beef fillet                           |                               |
| Fiorentina € 6,50/hg.                         |                               |
| Fiorentina beef                               |                               |
| Roast Beef Irlanda (circa 300gr.)             | Grilled € 25,00               |
| Grilled Roast Beef                            |                               |

## Contorni

- |                        |                             |
|------------------------|-----------------------------|
| Insalata mista € 6,00  | Verdure al vapore € 6,00    |
| Mix salad              | Steamed vegetables          |
| Patatine fritte € 5,00 | Verdure alla griglia € 6,00 |
| French fries           | Grilled vegetables          |
| Patate al forno € 6,00 | Insalata pomodori € 6,00    |
| Baked potatoes         | Tomato salad                |

## Specialities sandwiches\*

(served with french fries / serviti con patate fritte)

Hamburger	( beef burger,cheese,tomatoes,lettuce )	€ 13,00
BBQ hamburger	( beef burger,cheese,crispy bacon,bbq sauce,tomatoes,lettuce )	€ 14,00
Chicken hamburger	( chicken cutlet,cheese,tomatoes,lettuce )	€ 13,00
Club Sandwich	( grilled chicken,eggs,bacon,tomatoes,lettuce,mayonese )	€ 15,00
Chicken Sandwich	( grilled chicken , tomatoes,lettuce,mayonese)	€ 15,00
Smoked Salmon Sandwich	( smoked salmon,lettuce,lime juice,horseradish )	€ 15,00
Maxi toast	( prosciutto cotto e formaggio )	€ 10,00

## Pinsa romana gourmet\*

Base mozzarella, scarola stufata, olive taggiasche, pinoli	€ 13,00
Mozzarella, stewed endive, taggiasche olives, pine nuts	
Base mozzarella, salmone affumicato, misticanza, philadelphia	€ 14,00
Mozzarella, smoked salmon, mixed salad, philadelphia	
Base mozzarella, carpaccio di vitello, capperi, salsa tonnata	€ 16,00
Mozzarella, veal carpaccio, capers, tuna sauce	
Base mozzarella, pomodorino giallo, stracciatella di bufala, acciughe del mediterraneo	€ 14,00
Mozzarella, yellow tomato, buffalo stracciatella, Mediterranean anchovies	
Margherita	€ 9,00
Tomato, mozzarella	

**\* venerdì e sabato fino alle 19:00**  
**friday and saturday until 7 pm**

Coperto € 2,00  
(cover charge)

## Dessert

Tiramisu' al caffè (Coffee tiramisù)	€ 7,00
Tiramisu' alla fragola (Strawberry tiramisù)	€ 7,00
Torta di mele con gelato alla vaniglia (Apple pie with vanilla ice cream)	€ 7,00
Profiterol al cioccolato (Chocolate profiterol)	€ 7,00
Crema catalana (Catalan cream)	€ 7,00
Ananas con gelato (Pineapple with ice cream)	€ 10,00
Coppa di gelato (Mixed ice cream cup)	€ 7,00
Sorbetto (limone, fragola, lampone, passion fruit) Sorbet (lemon, strawberry, raspberry, passion fruit)	€ 6,00
Panna cotta (fragole, cioccolato, caramello) (Panna cotta - strawberry, chocolate, caramel)	€ 7,00
Frutta mista con salsa cioccolato (Mixed fruits with chocolate sauce)	€ 15,00
Cheese cake con frutti di bosco (Cheese cake with berry)	€ 8,00
Cheese cake con nutella e fragole (Cheese cake with nutella and strawberries)	€ 8,00
Affogato al caffè (Ice cream whit coffee)	€ 8,00
Macedonia di frutta fresca (Fresh fruit salad)	€ 9,00
Macedonia di frutta fresca con gelato (Fresh fruit salad whit ice cream)	€ 11,00

Coperto € 2,00  
(cover charge)

## SOFT DRINKS

Acqua Panna 0,45	€ 2,50
Acqua Panna 0,70	€ 4,00
Acqua San Pellegrino 0,45	€ 2,50
Acqua San Pellegrino 0,70	€ 4,00

Coca cola, Coca cola Zero, tonic water, gengere ale, Sprite, lemonsoda, aranciata, Redbull	€ 5,00
Fever Tree Indian tonic water, Fever Tree Mediterranean tonic water	€ 6,00
Old Jamaica ginger beer	€ 6,00
Chinotto Lurisia, gazzosa Lurisia, cedrata Tassoni	€ 6,00
Limonata di Portofino	€ 6,00
Te freddo/iced tea	€ 5,00

### Succhi di frutta/fruit juices

(Pera, pesca, albicocca, mela, ananas, arancia, pompelmo, ace, mirtillo, mango)	€ 5,00
Spremuta (arancia, pompelmo)/fresh pressed juice (orange, grapefruit)	€ 6,00
Centrifughe frutta-verdura/extracted juices	€ 8,00

## BEERS

Birra nazionale alla spina/National draught beer 0.25	€ 4,00
Birra nazionale alla spina/National draught beer 0.4	€ 6,00

Corona, Heineken, Nastro Azzurro	€ 6,00
----------------------------------	--------



### Birra artigianale/craft beer Birrificio Italiano 0.33

€ 7,50

Birra artigianale vera, cruda e senza conservanti, dal 1996.  
Uno dei più affermati microbirrifici italiani ed il primo ad aprire in Lombardia.

Tipopils	(pilsner chiara, fresca e luppolata, un classico birraio intramontabile, 5.2°)
B.I. Weizen	(weiss stile bavarese, salvavita nei giorni afosi, con schiuma pannosa e persistente, 5°)
Bibock	(bock ambrata, elegante, prepotente, decisa e vigorosa, 6.2°)
Asteroid 56013 IPA	(Ale ramata, omaggio alla West Coast, equilibrata, pulita e con note agrumate, 6.6°)
Wùdù Dunkel Weizen	(weiss scura e velata, piena e ricca di corpo, da dopocena, 6°)
Nigredo Dark Lager	(lager molto scura, da luppolo tostato, fresca e balsamica, 6.5°)

Coperto € 2,00

(cover charge)

## **WINES** al bicchiere/by the glass (12 cl)

Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon blanc, Falanghina € 6,00  
Gewürztraminer, Lugana € 7,00

Rosè del Salento € 6,00

Cabernet sauvignon, Merlot, Valpolicella, Morellino di Scansano, Nero d'Avola € 6,00  
Chianti Classico € 7,00  
Nebbiolo, Valtellina Sassella € 9,00  
Amarone della Valpolicella € 12,00

Prosecco brut € 6,00  
Spumante rosè € 6,00  
Franciacorta brut € 10,00

(Ask for the complete wine list)

## **FINE WINES** al bicchiere/by the glass (6 cl)

Sherry Dry Tio Pepe Gonzales Byass € 6,00  
Porto Ruby Ramos Pinto € 7,00  
Passito liquoroso di Pantelleria "Zighidi" Florio € 6,00  
Passito di Pantelleria 'Ben Rye' Donnafugata € 10,00

## **GRAPPA E ACQUAVITI**

Grappa "Smooth" Moscato Poli € 7,00  
Grappa "Dry" Merlot Poli € 7,00  
Grappa 18 Lune Marzadro € 8,00  
Grappa di Amarone Oro Cleopatra Poli € 10,00

## **CAFFETERIA**

Caffè espresso € 2,00  
Caffè al ginseng € 2,50  
Caffè espresso decaffeinato € 2,50  
Caffè espresso corretto (brandy o grappa) € 3,00  
Caffè americano/american coffee € 3,50  
Caffè espresso con panna € 3,00  
Orzo espresso/barley coffee € 2,50  
Cappuccino € 4,00  
Cioccolata calda con panna / hot chocolate with cream € 4,00  
Caffèlatte/milk and coffee € 4,00  
Latte macchiato € 4,00  
Caffè shakerato/shaken coffee € 5,00  
Caffè freddo/iced coffee € 5,00  
Marocchino € 4,00  
Cafè de Vienne (Coffee, whipped cream, cinnamon, cocoa) € 6,00  
IRISH COFFEE € 12,00  
(Irish whiskey, coffee, fresh cream)