

Antipasti....di pesce

Lavarello in carpione Whitefish marinated	(specialita' del Lago di como) (Specialty 'of Lake Como)	€ 15,00
Polipo e patate con olive contadine Octopus with potatoes and country olives		€ 16,00
Tartar di tonno fresco Tuna fish tartar		€ 22,00
Insalatina di mare Seafood salad		€ 15,00
Gamberi black tiger con abbraccio croccante e salse orientali Crispy prawns with oriental sauce		€ 14,00
Assaggi di mare in Bellavista Our plate of seafood Bellavista style		€ 20,00
Polipetti alla luciana Octopus with luciana sauce "naples specialty"		€ 15,00
Saute' di cozze Mussels saute'		€ 12,00

Antipasti.... di terra

Gazpacho di pomodoro Tomato gazpacho		€ 13,00
Flan di verdure con crema al parmigiano e funghi porcini Vegetable flan with parmesan cream and porcini mushrooms		€ 14,00
Tartare di manzo Beef tartare		€ 24,00
Prosciutto crudo di Parma con bocconcini di bufala e bruschetta Parma ham with buffalo mozzarella cheese and bruschetta		€ 15,00
Selezione di salumi al tagliere Charcuterie platter mixed		€ 15,00
Carpaccio di manzo rucola e scaglie di grana Beef carpaccio with rocket and parmesan cheese		€ 16,00
Caprese di bufala Capri salad with tomatoes, buffalo mozzarella cheese and basil		€ 12,00
Selezione di formaggi con marmellate Mixed italian cheese with jams		€ 16,00
Burrata d'Andria con crema di pomodorini secchi e prosciutto crudo di Parma Burrata d'Andria with creamy sun-dried tomatoes with Parma ham		€ 16,00

Coperto € 2,00
(cover charge)

Primi Piattidi pesce

Linguine di gragnano all'astice (astice intero) Gragnano linguine pasta with lobster	€ 24,00
Scialatelli ai frutti di mare Scialatelli pasta with seafood and tomatoes sauce	€ 17,00
Lo Spaghetto di gragnano alle vongole veraci Gragnano spaghetti with clams	€ 16,00
Gnocchetti verdi ai gamberi con zucchine e pomodorino giallo del Vesuvio Green dumplings with shrimps, zucchini and yellow tomatoes	€ 14,00
Paccheri allo scorfano e pomodorini del Piennolo Paccheri pasta whit redfish and special tomatoes "Piennolo"	€ 14,00
Ravioli di magro zafferano e gamberi Stuffed ravioli whit ricotta and spinach, whit shrimp and saffron souce	€ 16,00
Spaghetti di gragnano con polipetti alla luciana Gragnano spaghetti with luciana sauce "naples specialty"	€ 15,00

Piatti speciali... (piatto unico) Special dishes...

Gamberi al curry con riso pilaf e mix di verdure Prawn curry with basmati pilaf rice and vegetable mix	€ 18,00
Pollo al curry con riso basmati e mix di verdure Chicken curry with basmati pilaf rice and vegetable mix	€ 17,00
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 (specialita' del Lago di como) Risotto with Perch fish (Specialty 'of Lake Como)	€ 18,00
Scaloppina di vitello al vino bianco con riso pilaf e mix di verdure Veal escalope with white wine and pilaf rice and vegetable mix	€ 19,00

Coperto € 2,00
(cover charge)

Primi Piattidi terra

Scialatelli allo Scarpariello (pomodorini San Marzano , scaglie di pecorino sardo) Scialatelli pasta with s.marzano tomatoes and goat cheese	€ 13,00
Gnocchetti verdi con provola fresca e speck al profumo di zafferano Green dumplings with smoked provola cheese, smoked ham and saffron sauce	€ 14,00
Tagliolini con pesto di zucchine, provola fresca affumicata e bacon croccante Tagliolini pasta with zucchini pesto, smoked provola and crispy bacon	€ 14,00
Ravioli di magro in salsa di noci e radicchio Ravioli stuffed with ricotta and spinach ,walnut sauce and chicory	€ 15,00

Italian pasta traditional specialities

Lasagna alla bolognese Lasagna bolognese	€ 12,00
Pennette all'arrabbiata Pennette pasta with tomato sauce and chili	€ 11,00
Zuppa di verdura Vegetable soup	€ 12,00
Spaghetti aglio olio e peperoncino Spaghetti pasta with garlic extravirgin olive oil and chili	€ 9,00
Spaghetti alla carbonara Spaghetti pasta with carbonara sauce	€ 13,00
Spaghetti alla bolognese Spaghetti pasta with bolognese sauce	€ 13,00
Tagliolini al pesto Tagliolini pasta with pesto sauce	€ 14,00
Tagliolini All' ALFREDO con funghi Tagliolini pasta with alfredo sauce with mushrooms	€ 15,00
Risotto ai funghi porcini Rice with porcini mushroom	€ 15,00
Spaghetti allo scoglio Spaghetti with seafood and mussels	€ 16,00
Risotto gamberi rosa e zucchine Risotto with shrimps and zucchini	€ 15,00
Penne al salmone Penne pasta with smoked salmon	€ 13,00

Coperto € 2,00
(cover charge)

Secondi Piattidi pesce

Pesce spada alla mediterranea (pomodorini pachino , patate , olive nere, capperi) <i>Swordfish whit Mediterranean sauce (Cherry tomatoes, potatoes, black olives, capers)</i>	€ 19,00
Gran fritto misto di mare <i>Mixed fried seafood</i>	€ 19,00
Grigliata mista di pesce <i>Mixed grilled seafood</i>	€ 25,00
Filetto di tonno scottato ai semi di sesamo <i>Seared tuna fillet with sesame seeds</i>	€ 24,00
Trota alla griglia (specialita' del Lago di como) <i>Grilled trout (Specialty 'of Lake Como)</i>	€ 15,00
Il pescato del giorno (branzino o Orata) alla griglia € 23,00 <i>Fresh fish of the day (sea bass or sea bream) grilled</i>	al forno € 27,00 <i>baked</i>
Spiedini di gamberi e calamari gratinati al forno <i>Skewered of prawan and calamari au gratin with cherry tomatoes and potatoes</i>	€ 24,00
Lavarello burro e salvia (specialita' del Lago di como) <i>Whitefish butter and sage (Specialty 'of Lake Como)</i>	€ 18,00

Secondi Piattidi terra

Filetto di manzo al gratin (con carote, zucchine e patate saporite) <i>Beef fillet au gratin with carrots, zucchini and potatoes</i>	€ 26,00
Filetto di vitello al pepe verde (con carote, zucchine e patate saporite) <i>Fillet veal with green peppers sauce with carrots, zucchini and potatoes</i>	€ 28,00
Filetto di manzo alla woronoff (con carote, zucchine e patate saporite) <i>Fillet beef whit woronoff souce with carrots, zucchini and potatoes</i>	€ 28,00
La Cotoletta di vitello (con carote, zucchine e patate saporite) <i>Wiener schnitzel with steamed carrots, zucchini and potatoes</i>	€ 20,00

Filetto di manzo <i>Grilled beef fillet</i>	(circa 300gr.) porz.	€ 25,00		(circa 1,3kg.) intero €€ 90,00
Fiorentina <i>Fiorentina beef</i>			Grilled	€ 5,50/hg.
Roast Beef <i>Grilled Roast Beef</i>	(circa 300gr.)			€ 23,00
Entraña steak <i>Skirt steak</i>	(circa 900 gr. consigliato 2 persone)			€ 60,00

Coperto 2,00

(cover charge)

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)	€ 13,00
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

Specialities sandwiches

(served with french fries / serviti con patate fritte)

Hamburger	(beef burger, cheese, tomatoes, lettuce)	€ 12,00
BBQ hamburger	(beef burger, cheese, crispy bacon, bbq sauce, tomatoes, lettuce)	€ 13,00
Chicken hamburger	(chicken cutlet, cheese, tomatoes, lettuce)	€ 13,00
Club Sandwich	(grilled chicken, eggs, bacon, tomatoes, lettuce, mayonese)	€ 14,00
Chicken Sandwich	(grilled chicken , tomatoes, lettuce, mayonese)	€ 13,00
Smoked Salmon Sandwich	(smoked salmon, lettuce, lime juice, horse radish)	€ 13,00
Maxi toast	(prosciutto cotto e formaggio)	€ 10,00

venerdì e sabato fino alle 19:00

friday and saturday until 7 pm

Contorni

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

Coperto € 2,00

(cover charge)

Dessert

TIRAMISU' AL CAFFÉ (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)	€ 8,00
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 CAFFÉ (ice cream whit coffee)	€ 8,00
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA (fresh fruit salad)	€ 8,00
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO (fresh fruit salad whit ice cream)	€ 10,00

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	€ 7,00

BEERS

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

Beck's, Corona, Heineken, Nastro Azzurro, Tennents, Tourtell (free alcohol) € 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 € 6,00

Cabernet sauvignon, Merlot, Valpolicella, Morellino di Scansano, Nero d'Avola € 6,00
Chianti Classico € 7,00
Nebbiolo, Valtellina Sassella € 8,00
Amarone della Valpolicella € 10,00

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 € 6,00
Morsi di Luce Zibibbo 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
Pisco Porton Hacienda La Caravedo € 10,00
Monkey 47 Sloe gin € 10,00
Beefeater Burrough's Reserve oak rested gin € 10,00
Gin Matta (home made cold compound gin) € 8,00

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 / hot chocolate € 4,00
Caffèlatte/milk and coffee € 4,00
Latte macchiato € 4,00
Caffè shakerato/shaken coffee € 4,00
Caffè freddo/iced coffee € 5,00
Marocchino € 3,50
Cafè de Vienne (Coffee, whipped cream, cinnamon, cocoa) € 6,00
IRISH COFFEE € 10,00
(Irish whiskey, coffee, fresh cream)
AMARETTO COFFEE € 10,00
(Amaretto, coffee, fresh cream)
BAILEY'S COFFEE € 10,00
(Irish whiskey, coffee, fresh cream)