

bargiuliani

wine bar - restaurant - live music

Gentile cliente i nostri piatti possono contenere i seguenti allergeni:

Pesce e prodotti a base di pesce

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Cereali contenenti glutine

Uova e prodotti a base di uova

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte

Anidride solforosa e solfiti

Frutta a guscio

Sedano e prodotti a base di sedano

Lupini e prodotti a base di lupini

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

**Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala
la necessità di consumare alimenti privi di determinati allergeni.**

La informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure stabilite nel Manuale di Autocontrollo ai sensi del Reg CE n 852/04
La invitiamo quindi a volersi rivolgere ai responsabili di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate

Antipasti

Assaggi di mare della nostra cucina Mixed seafood appetizers	€ 24
Polpo croccante su nido di cime di rapa e pomodoro confit Fried octopus with turnip greens	€ 20
Sashimi di salmone fresco su carpaccio di avocado Fresh salmon sashimi with avocado carpaccio	€ 19
Gamberi in pasta filo su Julien di verdure e salse orientali Prawns with filo pastry, vegetables and oriental sauces	€ 18
Tartare di tonno rosso , stracciatella di bufala e guacamole Tuna tartare, buffalo stracciatella and guacamole	€ 23
Flan di verdure con vellutata di parmigiano, funghi porcini spadellati e tartufo nero Vegetable flan with parmesan cream, porcini mushrooms and black truffle	€ 16
Mozzarella di bufala campana con prosciutto crudo di Parma 36 mesi Buffalo mozzarella and Parma ham 36 months	€ 16
Tartare di fassona piemontese e i suoi 11 ingredienti Fassona beef tartare topped with 11 ingredients	€ 25
Selezione di salumi nostrani e formaggi con le sue marmellate e focaccina selection of cheeses and cold cuts with jam and focaccia	€ 24

Primi

Strascinati con baccalà e cime di rapa Fresh pasta with turnip greens and cod fish	€ 18
Spaghettoni con vongole veraci e julienne di zucchine Fresh pasta with clams and zucchini	€ 18
Paccheri all'astice (astice intero) Paccheri pasta with lobster	€ 28
Scialatelli ai frutti di mare Fresh pasta with seafood	€ 20
Risotto con crema di zucchine, tartare di gamberi spadellati e porro fritto Risotto with zucchini cream, prawns and fried leek	€ 18
Risotto al pesce persico Rice with lake fish persico	€ 20
Gnocchetti verdi con provola fresca affumicata, zafferano e speck croccante Gnocchi with fresh smoked provola, speck and saffron	€ 16
Scialatelli la nostra ricetta con i tre pomodori e stracciatella di bufala Fresh pasta with 3 mixed tomatoes and buffalo stracciatella	€ 18
Mezzi paccheri con pesto, pomodorini, ricotta fresca e olive nere Fresh pasta with pesto sauce, fresh tomatoes, fresh ricotta and black olives	€ 16
Risotto giallo zafferano mantecato con la robiola Risotto with robiola cheese and saffron	€ 19

Secondi

Tataki di tonno in crosta di sesamo, cipolla caramellata e salsa teriyaki Tuna fish in sesame crust, caramelized onion and teriyaki sauce		€ 24
Calamaretti freschi grigliati con friarielli al limone Fresh grilled squid with friarielli		€ 20
Filetto di salmone fresco, pistacchi tostati e crema di patate e porri Fresh salmon with pistachio crust and potato and leek cream		€ 22
Gamberi al curry con riso venere Shrimp curry with black rice		€ 20
Grigliata mista di pesce Grilled fish		€ 29
Gran fritto misto di pesce Mixed fried fish		€ 23
Filetto di manzo alla griglia Grilled beef fillet		€ 28
Skirt steak (Entràna)	(400gr) (800gr)	€ 26 € 40
T-bone (fiorentina)	(100gr)	€ 6,5
Filetto di manzo al caffè de paris con patate fritte Fillet of beef in café de paris sauce		€ 30
Rollatine di pollo al forno con verdure spadellate Baked chicken rolls with vegetables		€ 20
Cotoletta di vitello alla milanese, rucola e pomodorini Milanese veal cutlet, rocket and tomatoes		€ 24

Pinsa romana

Base mozzarella fior di latte, scarola stufata, olive taggiasche, pinoli Mozzarella, stewed escarole, Taggiasca olives, pine nuts	€ 13
Base mozzarella fior di latte, salmone affumicato, misticanza, philadelphia Mozzarella, smoked salmon, salad, philadelphia cheese	€ 15
Base mozzarella, pomodorino giallo, stracciatella di bufala, acciuga del mediterraneo Mozzarella, yellow tomato, buffalo stracciatella, Mediterranean anchovy	€ 16
Base mozzarella, bresaola punta d'anca, scaglie di grana padano, rucola, olio evo Mozzarella, bresaola from Valtellina, rocket, parmesan	€ 15
Margherita Mozzarella, tomato	€ 10

Insalatone

Nizzarda (tonno, pomodori, fagiolini, patate lesse, olive nere, uova sode, acciughe) (Tuna, tomatoes, green beans, boiled potatoes, black olives, hard-boiled eggs, anchovies)	€ 14
Greca (cetrioli, lattuga, peperoni, pomodori, feta, cipolla) (Cucumbers, lettuce, peppers, tomatoes, feta, onion)	€ 14
Ricca (lattuga, pomodori, mozzarella, olive nere, tonno, mais, carote) (Lettuce, tomatoes, mozzarella, black olives, tuna, corn, carrots)	€ 14
Chicken caesar's salad (lattuga, pollo, parmigiano, crostini di pane, caesar's dressing) (Lettuce, chicken, parmesan, croutons, caesar's dressing)	€ 14

Sandwich

(Serviti con patatine fritte)

Polpo croccante (Polpo-cime di rapa-chips di patate)	€ 14
Hamburger (formaggio-pomodoro-insalata)	€ 13
Bbq hamburger (Formaggio-pomodoro-bacon-salsa bbq)	€ 14
Chicken hamburger (Pollo croccante-formaggio-pomodoro-lattuga)	€ 13
Maxi toast	€ 10
Club sandwich	€ 14

Contorni

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

Dolci

Tiramisù al caffè	€ 8
Latte in piedi, la classica pannacotta, con caramello e amaretti	€ 8
Torta di mele, mascarpone e cannella con gelato alla vaniglia	€ 8
Cheesecake ai frutti di bosco	€ 8
Crema catalana con zucchero muscovado	€ 7
Sorbetto al limone, al passion fruits, alla fragola, al lampone	€ 8
Tirmisù alla fragola	€ 8
Coppa di gelato alla vaniglia con croccante di cereali, nocciole e cioccolato con liquore fine all'arancia	€ 10
Tortino al cioccolato con frutti di bosco e crema al mascarpone	€ 8
Cheesecake con fragole e nutella	€ 8
Ananas con gelato alla vaniglia	€ 10
Gran plateau di frutta mista di stagione con salsa al cioccolato	€ 16



Free Wi-Fi

linea: bargiuliani

password: TmxOOWMxx

bargiuliani
wine bar - restaurant - live music
Lake Como

Como, Piazza de Gasperi, 9
(Piazza della Funicolare)
tel. 031/310087
info@bargiuliani.com
facebook: bargiuliani
www.bargiuliani.com