

# **bargiuliani**

wine bar - restaurant - live music

## *Our menu in your language*



Gentile cliente i nostri piatti possono contenere i seguenti allergeni:

1. Pesce e prodotti a base di pesce
2. Molluschi e prodotti a base di molluschi
3. Crostacei e prodotti a base di crostacei
4. Cereali contenenti glutine
5. Uova e prodotti a base di uova
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Anidride solforosa e solfiti
9. Frutta a guscio
10. Sedano e prodotti a base di sedano
11. Lupini e prodotti a base di lupini
12. Arachidi e prodotti a base di arachidi
13. Senape e prodotti a base di senape
14. 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

Polpo, gamberi e calamari (1,2) Polpo, gamberi e calamari, asparagi di mare, pomodorini, cipolla marinata Octopus, shrimps and calamari, sea asparagus, cherry tomatoes, marinated onion	€ 20
Tartare di salmone (1,14) Salmone fresco, avocado in purea e sesamo Tartare fresh salmon, avocado puree and sesame	€ 22
Gamberi croccanti (1,4) Gamberi, pasta fillo, verdure, salse orientali Shrimps, fillo pastry, vegetables, oriental sauces	€ 19
Tonno rosso (1,6) Carpaccio di tonno fresco, kizami wasabi, gazpacho, soya, sakura Fresh tuna carpaccio, kizami wasabi, gazpacho, soya, sakura	€ 24
Saute' di mare (1,2,3) Cozze, vongole veraci, cannolicchi, fasolari Seafood sauté (Mussels, clams, razor clams, cockles)	€ 22
Misto di mare (consigliato da condividere) (1,2,3) Tonno rosso, tartare di salmone, gamberi croccanti, misto di pesce Mixed seafood (red tuna, salmon tartare, crunchy shrimps, mixed fish) (recommended to share)	€ 35
Flan di verdure (5,7) Vellutata di parmigiano, fungo porcino, tartufo nero Vegetable flan (parmesan cream soup, porcini mushroom, black truffle)	€ 20
Bufala e Crudo (4,7) Mozzarella di bufala campana, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi Buffalo mozzarella from Campania, Parma ham aged 24 months	€ 19
Steak Tartare (5,13) Capperi, cipolla, senape, uovo Capers, onion, mustard, egg	€ 25
Burrata d'andria (4,7) Gazpacho di pomodoro, crostoni di pane Andria burrata, tomato gazpacho, bread croutons	€ 19
Salumi e formaggi (consigliata da condividere) (4,7) Selezione di salumi e formaggi, marmellata, focaccia Selection of cured meats and cheeses, jam, focaccia (recommended to share)	€ 30

Coperto € 3

# Primi

Le vongole veraci (1,2,4) Spaghettono n.3 pastificio Rummo, vellutata di zucchine Spaghettono pasta whit clams and creamed courgettes	€ 20
Frutti di mare (1,2,3,4) Paccheri con sugo ai frutti di mare e crostacei Paccheri pasta with seafood and shellfish sauce	€ 23
Lo scoglio in bianco (1,2,3,4) Scialatelli, cozze, vongole veraci, cannolicchi, fasolari Scialatelli pasta, mussels, clams, razor clams, cockles	€ 23
La pescatrice (1,4) Gnocchi verdi fatti in casa ,pescatrice, vellutata di datterini giallo Homemade green gnocchi, Pescatrice fish, yellow datterini cream	€ 20
Il Risotto (1,7) Gamberi, porri spadellati , vellutata di zucchine , sakura Rice whit shrimps, sautéed leeks, courgette cream, sakura	€ 22
La Norma (4,7) Scialatelli, pomodoro San Marzano, melanzane fritte, ricotta salata Scialatelli pasta whit norma sauce (San Marzano tomato, fried aubergines, salted ricotta)	€ 19
Gnocchetti verdi (4,7) Gnocchi ai spinaci, provola fresca affumicata, zafferano, speck Spinach gnocchi, fresh smoked provola, saffron, speck	€ 19
Pacchero rosa (4,7) Vellutata di burrata d'Andria e pomodorini, grana padano aromatizzato al basilico Paccheri pasta whit creamy burrata d'Andria and cherry tomatoes, Grana Padano flavored with basil	€ 20
Lasagna (4,5,7) Classica con ragù alla bolognese Classic lasagna Bolognese	€ 18

# Pesce

---

Calamaretti (1) Cottura alla griglia, vellutata di zucchini Baby squid, grilled, courgette soup	€ 24
Gamberi (1) Gamberi al curry, riso nero venere, verdure Curry shrimps, black rice, vegetables	€ 22
Fritto misto (1,2,4) Calamari, totanetti, gamberi, cips di patate Mixed fried seafood (squid, shrimps, potato chips)	€ 28
Tonno (1,4,6,14) Tagliata di tonno rosso in crosta di semi di papavero, cipolla caramellata, salsa teriyaki Tuna sliced red tuna in a poppy seed crust, caramelized onion, teriyaki sauce	€ 28
Salmone (1,14) Filetto di salmone in crosta di semi di sesamo, spinacino al vapore, vellutata di zucca Salmon fillet in a sesame seed crust, steamed spinach, pumpkin cream	€ 26
Composizione di pesce alla griglia (1,2,3) Salmone, pescatrice, calamaro, totanetti, branzino, gamberone Grilled fish composition (salmon, monkfish, squid, sea bass, shrimps)	€ 35

# Carne

---

Cotoletta (4,5) Costoletta di vitello servita con rucola, pomodorini e patate al forno Veal cutlet served with rocket, cherry tomatoes and baked potatoes	€ 29
Pollo rolle' Cottura CBT e forno, patata schiacciata, funghi saltati Chicken rolle' (CBT and oven cooking, mashed potato, sautéed mushrooms)	€ 20
Filetto di manzo Filetto alla griglia, zucchine alla scapece, cavolo rosso Grilled beef fillet, scapece courgettes, red cabbage	€ 36
Filetto alla Woronoff (4,7,13) Filetto di manzo, rösti di patate, salsa woronoff Woronoff-style fillet, potato rösti, woronoff sauce	€ 38
Fiorentina black Angus 30/45 dry age (taglio al tavolo) da 1200 gr black Angus 30/45 dry age (cut at the table) 1200 g	€ 8 etto/kg
Lomo argentino Filetto argentino alla piastra (taglio al tavolo) da 600 gr Grilled Argentinian fillet (cut at the table) 600 gr	€ 10 etto/kg

Coperto € 3

Non disponibili venerdì e sabato sera  
Not available on Friday and Saturday nights

## Pinsa gourmet

Mozzarella fior di latte, scarola stufata, olive taggiasche, pinoli (4,7,9) Mozzarella, stewed escarole, Taggiasca olives, pine nuts	€ 16
Mozzarella fior di latte, bresaola, rucola, grana (4,7) Mozzarella, bresaola, rocket, parmesan	€ 18
Mozzarella, pomodorino giallo, stracciatella di bufala, acciuga del mediterraneo (1,4,7) Mozzarella, yellow tomato, buffalo stracciatella, Mediterranean anchovy	€ 18
Mozzarella, friarielli, salsiccia di maialino nero casertano (4,7) Mozzarella, friarielli, pork sausage	€ 18
Margherita (4,7) Mozzarella, tomato	€ 13
Mozzarella, tartare di manzo e pomodorini secchi sott'olio (4,7) Mozzarella, beef tartare and dried tomatoes in oil	€ 20

Non disponibili venerdì e sabato sera  
Not available on Friday and Saturday nights

## Insalatone

Nizzarda ( tonno, pomodori, fagiolini, patate lesse, olive nere, uova sode, acciughe ) (1,5) (Tuna, tomatoes, green beans, boiled potatoes, black olives, hard-boiled eggs, anchovies)	€ 16
Greca ( cetrioli, lattuga, peperoni, pomodori, feta, cipolla ) (7) (Cucumbers, lettuce, peppers, tomatoes, feta, onion)	€ 16
Ricca ( lattuga, pomodori, mozzarella, olive nere, tonno, mais, carote ) (1,7) (Lettuce, tomatoes, mozzarella, black olives, tuna, corn, carrots)	€ 16
Chicken caesar's salad ( lattuga, pollo, parmigiano, crostini di pane, caesar's dressing ) (4,7) (Lettuce, chicken, parmesan, croutons, caesar's dressing)	€ 16

Non disponibili venerdì e sabato sera  
Not available on Friday and Saturday nights

## Sandwiches

(Serviti con patatine fritte)

Hamburger (4,7) (formaggio-pomodoro-insalata)	€ 15
Bbq hamburger (4,7) (Formaggio-pomodoro-bacon-salsa bbq)	€ 15
Chicken hamburger (4,7) (Pollo croccante-formaggio-pomodoro-lattuga)	€ 15
Maxi toast (4,7)	€ 12

# Contorni

Insalata mista Mix salad	€ 7
Verdure al vapore Steamed vegetables	€ 7
Patatine fritte French fries	€ 7
Verdure alla griglia Grilled vegetables	€ 7
Patate al forno Baked potatoes	€ 7
Insalata pomodori Tomato salad	€ 7

# Dolci

Tiramisù al caffè (4,5,7)	€ 9
Latte in piedi, la classica pannacotta al caramello ed amaretti (4,5,7)	€ 9
Meringa, cioccolato e scaglie di cocco (4,5,7)	€ 9
Cheesecake ai frutti di bosco (4,5,7)	€ 9
Cheesecake con fragole e Nutella (4,5,7)	€ 9
Cheesecake con pistacchio (4,5,7,9)	€ 9
Crema catalana (4,5,7)	€ 9
Sorbetto al limone	€ 9
Tiramisù alla fragola (4,5,7)	€ 9
Coppa di gelato alla vaniglia con croccante di cereali, nocciole e cioccolato con liquore fine all'arancia (4,5,7,9)	€ 12
Tortino al cioccolato con frutti di bosco e crema al mascarpone (4,5,7)	€ 12
Ananas con gelato alla vaniglia (7)	€ 12
Gran plateau di frutta mista di stagione con salsa al cioccolato	€ 20



**Free Wi-Fi**  
linea: bargiuliani  
password: BARGIULIANI

**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**