

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

Degustazione di mare in bellavista Mixed seafood appetizers	€ 30
Polpo croccante su friarielli conditi Fried octopus on friarielli vegetables	€ 24
Tartare di salmone fresco e avodao in purea Fresh salmon tartare and avocado cream	€ 22
Gamberi in pasta filo su julienne di verdure e salse orientali Prawns with filo pastry, vegetables and oriental sauces	€ 19
Tartare di tonno rosso, barbabietola e lampone Red tuna tartare, beetroot and raspberry	€ 25
Sauté di mare (cozze, vongole, cannolicchi, fasolari) Seafood sauté (mussels, clams, razor clams, cockles)	€ 23
Burrata d'Andria, gazpacho di pomodoro e crostone di pane Andria burrata, tomato gazpacho and toasted bread	€ 19
Flan di verdure con vellutata di parmigiano, funghi porcini spadellati e tartufo nero Vegetable flan with parmesan cream, porcini mushrooms and black truffle	€ 20
Mozzarella di bufala campana con prosciutto crudo di Parma 36 mesi e gnocco fritto Buffalo mozzarella and Parma ham 36 months	€ 19
Tartare di fassona piemontese, maionese tonnata polvere di capperi e olive Piedmontese fassona beef tartare, tuna sauce with capers and olives powder	€ 26
Selezione di salumi nostrani e formaggi con le loro marmellate e focaccina Selection of cheeses and cold cuts with jams and focaccia	€ 28

Primi

Spaghettoni con vongole veraci e vellutata di zucchine Large spaghetti fresh pasta with clams and zucchini	€ 20
Paccheri all'astice (astice intero fresco) Paccheri pasta with fresh lobster	€ 42
Scialatelli ai frutti di mare Fresh pasta with seafood	€ 22
Gnocchetti verdi con crema di zucchine, tartare di gamberi spadellati e porro fritto Gnocchi with zucchini cream, prawns and fried leek	€ 20
Risotto al pesce persico Rice with lake perch	€ 26
Mezzi paccheri allo scoglio bianco e pesto di pistacchio Fresh pasta with seafood and pistachio pesto	€ 23
Gnocchetti verdi con provola fresca affumicata, zafferano e speck croccante Gnocchi with fresh smoked provola, speck and saffron	€ 19
Scialatelli all'Amatriciana Fresh pasta with Amatriciana sauce	€ 19
Mezzi paccheri con pesto pesto ligure, pomodorini, ricotta fresca e olive taggiasche Fresh pasta with Ligurian pesto, cherry tomatoes, fresh ricotta and taggiasca olives	€ 20
Lasagnette al ragù Lasagne bolognese	€ 18

Pesce

Tataki di tonno in crosta di sesamo, cipolla caramellata e salsa teriyaki € 28
Tuna fish in sesame crust, caramelized onion and teriyaki sauce

Calamaretti freschi grigliati con patata al forno croccante € 24
Fresh grilled squids with potatoes

Filetto di salmone fresco in crosta di sesamo tostato, spinacino e crema di zucca € 26
Fresh salmon with toasted sesame crust, baby spinach and pumpkin cream

Gamberi al curry con riso venere e verdure € 22
Shrimp curry with black rice and vegetables

Grigliata mista di pesce € 35
Mixed grilled fish

Gran fritto misto di pesce € 28
Mixed fried fish

Carne

Filetto di manzo alla griglia € 36
Grilled beef fillet

Cuberoll alla griglia (Scottona irlandese) € 32

Fiorentina (razza marchigiana) (100gr) € 7,50

Filetto di manzo al pepe verde € 38
Beef fillet with green pepper

Pollo al curry con riso venere e verdure € 20
Chicken curry with black rice and vegetables

Cotoletta di vitello alla milanese, rucola e pomodorini € 28
Milanese veal cutlet, rocket and tomatoes

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 € 16
Mozzarella, stewed escarole, Taggiasca olives, pine nuts

Mozzarella fior di latte, salmone affumicato, misticanza, philadelphia € 18
Mozzarella, smoked salmon, salad, philadelphia cheese

Mozzarella, pomodorino giallo, stracciatella di bufala, acciuga del mediterraneo € 18
Mozzarella, yellow tomato, buffalo stracciatella, Mediterranean anchovy

Mozzarella, friarielli, salsiccia di maialino nero casertano € 18
Mozzarella, friarielli, pork sausage

Margherita € 13
Mozzarella, tomato

Mozzarella, tartare di manzo e pomodorini secchi sott'olio € 20
Mozzarella, beef tartare and dried tomatoes in oil

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) € 16
(Tuna, tomatoes, green beans, boiled potatoes, black olives, hard-boiled eggs, anchovies)

Greca (cetrioli, lattuga, peperoni, pomodori, feta, cipolla) € 16
(Cucumbers, lettuce, peppers, tomatoes, feta, onion)

Ricca (lattuga, pomodori, mozzarella, olive nere, tonno, mais, carote) € 16
(Lettuce, tomatoes, mozzarella, black olives, tuna, corn, carrots)

Chicken caesar's salad (lattuga, pollo, parmigiano, crostini di pane, caesar's dressing) € 16
(Lettuce, chicken, parmesan, croutons, caesar's dressing)

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

Sandwiches

(Serviti con patatine fritte)

Hamburger € 15
(formaggio-pomodoro-insalata)

Bbq hamburger € 15
(Formaggio-pomodoro-bacon-salsa bbq)

Chicken hamburger € 15
(Pollo croccante-formaggio-pomodoro-lattuga)

Maxi toast € 12

Contorni

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

Dolci

Tiramisù al caffè	€ 9
Latte in piedi, la classica pannacotta, al frutto della passione	€ 9
Torta di mele, mascarpone e cannella con gelato alla vaniglia	€ 9
Cheesecake ai frutti di bosco	€ 9
Crema catalana con zucchero moscovado	€ 9
Sorbetto al limone, al passion fruits, alla fragola, al lampone	€ 9
Tiramisù alla fragola	€ 9
Coppa di gelato alla vaniglia con croccante di cereali, nocciole e cioccolato con liquore fine all'arancia	€ 12
Tortino al cioccolato con frutti di bosco e crema al mascarpone	€ 12
Cheesecake con fragole e nutella	€ 9
Ananas con gelato alla vaniglia	€ 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**