

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	€ 22
Tartare di salmone (1,14) Salmone fresco, avocado in purea e sesamo Tartare fresh salmon, avocado puree and sesame	€ 24
Gamberi croccanti (1,4) Gamberi, pasta fillo, verdure, salse orientali Shrimps, fillo pastry, vegetables, oriental sauces	€ 20
Tonno rosso (1,6) Carpaccio di tonno fresco, kizami wasabi, gazpacho, soya, sakura Fresh tuna carpaccio, kizami wasabi, gazpacho, soya, sakura	€ 26
Saute' di cozze (1,2,3) Mussel sauté	€ 18
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)	€ 38
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, salsa Cipriani Capers, onion, mustard, Cipriani sauce	€ 27
Burrata d'andria (4,7) Gazpacho di pomodoro, crostoni di pane Andria burrata, tomato gazpacho, bread croutons	€ 20
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)	€ 36

Coperto € 3,50

Primi

Le vongole veraci (1,2,4) Spaghettono n.3 pastificio Rummo, vellutata di zucchine Spaghettono pasta whit clams and creamed courgettes	€ 22
Frutti di mare (1,2,3,4) Paccheri ai frutti di mare e crostacei Paccheri pasta with seafood and shellfish sauce	€ 23
La cetarese (1,2,3,4) Scialatelli, polipo, pesce spada, olive e pomodorini Scialatielli pasta, octopus, swordfish, olives and cherry tomatoes	€ 23
Astice (1,3,4) Bavette all'astice Bavette pasta with lobster	€ 38
Il Risotto (1,7) Gamberi, porri spadellati , vellutata di zucchine , sakura Rice whit shrimps, sautéed leeks, courgette cream, sakura	€ 23
Lo scarpariello (4,7) Scialatelli, pomodorini, parmigiano, pecorino a scaglie Scialatelli pasta with tomatoes sauce and parmigiano and pecorino cheese	€ 20
Gnocchetti verdi (4,7) Gnocchi ai spinaci, provola fresca affumicata, zafferano, speck Spinach gnocchi, fresh smoked provola, saffron, speck	€ 20
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

Coperto € 3,50

Pesce

Calamaretti (1) Cottura alla griglia, vellutata di zucchine Baby squid, grilled, courgette soup	€ 26
Gamberi (1) Gamberi al curry, riso nero venere, verdure Curry shrimps, black rice, vegetables	€ 23
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	€ 28
Composizione di pesce alla griglia (1,2,3) Salmone, pescatrice, calamaro, totanetti, branzino, gamberone Grilled fish composition (salmon, monkfish, squid, squid, sea bass, shrimps)	€ 38

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	€ 34
Pollo rolle' Cottura CBT e forno, patata schiacciata, funghi saltati Chicken rolle' (CBT and oven cooking, mashed potato, sautéed mushrooms)	€ 22
Filetto di manzo Filetto alla griglia, zucchine alla scapece, cavolo rosso Grilled beef fillet, scapece courgettes, red cabbage	€ 38
Filetto ai tre pepi (4,7,13) Filetto di manzo , rösti di patate, e salsa ai tre pepi Woronoff-style fillet, potato rösti, and pepper sauce	€ 40
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	€ 9 etto/kg
Lomo argentino Filetto argentino alla piastra (taglio al tavolo) da 600 gr Grilled Argentinian fillet (cut at the table) 600 gr	€ 12 etto/kg

Coperto € 3,50

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)	€ 18

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

Sandwiches

(Serviti con patatine fritte)

Hamburger (4,7) (formaggio-pomodoro-insalata)	€ 16
Bbq hamburger (4,7) (Formaggio-pomodoro-bacon-salsa bbq)	€ 16
Chicken hamburger (4,7) (Pollo croccante-formaggio-pomodoro-lattuga)	€ 16
Maxi toast (4,7)	€ 12

Coperto € 3,50

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**