



MENÙ RISTORANTE

RESTAURANT MENU

SEGUI LE ICONE FOLLOW THE ICONS



Piatto **vegetariano**
Vegetarian dish



Piatto preparato con ingredienti **biologici**
Dish made with **organic** ingredients



Piatto **GIFT**
plate **GIFT**

ALLERGENI ALLERGENS

Come da disposizione della normativa CEE1169/2011 dell'Unione Europea, sotto ad ogni piatto troverai l'indicazione relativa a tutti gli allergeni presenti negli ingredienti utilizzati per la sua preparazione. **As per the provision of the European Union regulation CEE 1169 / 2011, under each dish you will find the indication relative to all the allergens present in the ingredients used for its preparation.**

Poichè la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata. Come da nota del Ministero della Salute del 10/12/21 N. Prot. 44968 i prodotti a base di cereali possono contenere senape. **The dishes production takes place in a single environment, for contamination they may contain nickel and other allergens traces. As indicated by the Health Ministry 10/12/21 N. Prot. 44968 cereal product may contain mustard.**

ANTIPASTI

APPETIZERS

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO



- 16,00 €**  **CANEDERLI CON POMODORI SECCHI**
crema di cime di rapa e pecorino
HOMEMADE BREAD DUMPLINGS WITH SUNDRIED TOMATOES, creamy turnip tops and pecorino cheese
1 - 3 - 7 - 9 - 10
- 19,50 €** **TARTARE DI FASSONA GARRONESE AI CINQUE SAPORI**
condita con salsa Worcestershire, prezzemolo, acciughe, cipolle rosse e senape
FIVE FLAVOURS FASSONA GARRONESE BEEF TARTARE, seasoned with Worcestershire sauce, parsley, anchovies, red onions and mustard
4 - 10
- 15,00 €**  **BRUSCHETTONA INTEGRALE CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI**
pomodori e carciofi
RUSTIC WHOLEMEAL BRUSCHETTA WITH 18 MONTH AGED PARMA HAM, tomatoes and artichokes
1 - 10
- 19,50 €**  **TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI**
Brianzetta, salame nostrano, culatta, lardo di patanegra, Italico, Parmigiano DOP
Vacche rosse e Caciotta fresca servito con giardiniera di verdure
"Culatta di Busseto" cured meat, "Pata Negra" lard, locally-made salami, "Brianzetta": typical Brianza salami, similar to cooked bacon", Italico cheese, Red cow Parmigiano DOP cheese and fresh Caciotta cheese served with pickled vegetables
3 - 7 - 12
- 18,00 €** **CULATTA DI BUSSETO E LARDO DI PATA NEGRA**
accompagnata da gnocco fritto fatto da noi
"Culatta di Busseto" cured meat and "Pata Negra" lard "
served with our homemade fried dumpling
1 - 10
- 19,00 €**  **SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITI CON MOSTARDA**
Caciotta fresca formaggio a pasta molle di latte di vaccino
Italico è un formaggio dalla pasta molle che viene preparato con latte vaccino pastorizzato
Parmigiano DOP Vacche rosse caratteristico il colore giallo paglierino, l'elasticità della grana, l'aroma intenso ma delicato
Berghemblu cremoso a pasta molle di latte vaccino, l'erborinatura bluastra è presente in modo moderato, stagionatura di circa 80 giorni
CHEESE SELECTION WITH MUSTARD
Caciotta fresca soft cheese of cow's milk
Italico soft cheese made from pasteurized cow's milk
Parmigiano DOP Vacche rosse characterized by its straw-yellow color, elastic texture, and intense yet delicate aroma
Berghemblu is a creamy, soft cow's milk cheese with moderately present bluish marbling and a maturation period of approximately 80 days
7 - 10 - 12
- 17,00 €** **BACCALÀ MANTECATO**
su crostone di pane*
CREAMED CODFISH on bread crostons*
1 - 4 - 7 - 10 - 12
- 15,50 €**   **HUMMUS DI CECI CON VELE DI PANE CROCCANTE**
e panna acida
CHICKPEA HUMMUS WITH CRISPY BREAD and sour cream
1 - 7 - 10
- 19,00 €** **CARPACCIO DI SALMONE MARINATO**
crema di piselli, ravanelli in agrodolce e maionese allo yogurt greco al profumo di limone e basilico*
MARINATED SALMON CARPACCIO pea cream, sweet and sour radishes and mayonnaise with greek yogurt, basil and lemon*
3 - 4 - 7 - 9 - 10 - 12
- 6,00 €** **GNOCO FRITTO**
fatto da noi **homemade fried dumpling**
1 - 6 - 10

in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004.



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

RISOTTO CARNAROLI "AZIENDA AGRICOLA SALERA" AGLI ASPARAGI



17,00 €

TAGLIATELLE ALL'UOVO AL RAGÙ BIANCO

di carni miste tagliato al coltello

FRESH EGG TAGLIATELLE with white hand-cut mixed meat ragout

1 - 3 - 7 - 9 - 10

19,00 €

LINGUINE ALLO SCOGLIO

con salsa di pomodoro*

LINGUINE with seafood, and tomato sauce*

1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 9 - 10 - 12 - 14

18,00 €

RISOTTO CARNAROLI "AZIENDA AGRICOLA SALERA" AGLI ASPARAGI

polvere di guanciale croccante e mandorle a scaglie

CARNAROLI RISOTTO "SALERA FARM" WITH ASPARAGUS powder crispy bacon and flaked almonds

3 - 7 - 8 - 9 - 12

16,50 €



NO LATTOSIO
NO LACTOSE

CAULIFLOWER RICE ALLA CURCUMA

chicchi di cavolfiore croccante spadellati con verdure e porri fritti

CAULIFLOWER RICE crispy cauliflower florets pan-fried with vegetables and fried leeks

9

19,00 €

PACCHERI CON GAMBERI E PESTO DI PISTACCHI*

PACCHERI PASTA WITH SHRIMPS AND PESTO OF PISTACHIO*

1 - 2 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12

16,50 €



CANNELLONI GRATINATI

al ripieno di spinaci, ricotta, piselli e basilico

BAKED CANNELLONI filled with spinach, ricotta cheese, peas and basil

1 - 3 - 7 - 9 - 10

17,00 €

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

con guanciale croccante e Pecorino

CARBONARA-STYLE SPAGHETTI with crunchy bacon and Pecorino cheese

1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 12

in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004.

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

LE NOSTRE TAGLIATE



ABBINA LE TAGLIATE AI GUSTOSI CONDIMENTI MATCH MEAT CUTS TO TASTY DRESSING

liscia o al rosmarino # NO ALLERGENI
plain or with rosemary # No allergens

Caponatina di verdure # 9
Vegetables caponata # 9
+4,00 €

Rucola e Grana # 3 - 7
Rocket and Cheese #3 - 7
+4,00 €

in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004.

25,50 €

**SALMONE SCOTTATO CON MAIONESE ALLE ERBE AROMATICHE**

fiocchi di cipolla e patate viola*

COOKED SALMON WITH HERB MAYONNAISE onion flakes and purple potatoes*

3 - 4 - 7 - 12

23,50 €

FISH&CRUNCH

merluzzo fritto, melanzane in tempura, salsa romesco e maionese allo yogurt greco al profumo di limone e basilico*

FRIED COD, eggplant tempura, romesco sauce and and mayonnaise with greek yogurt, basil and lemon *

1 - 4 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12

24,50 €

**FILETTO DI ORATA AL FORNO**

con brunoise di verdure*

BAKED SEA BRAM FILLET with brunoise vegetables*

4 - 9 - 12

22,00 €

CHEESEBURGER CON PATATAS BRAVAS*Panino di nostra produzione con 200 gr di carne di BLAK ANGUS, cipolle rosse caramellate, insalata iceberg, pomodoro cuore di bue, cheddar fuso e maionese
Homemade bun with 200g of Black Angus beef, caramelized red onions, iceberg lettuce, tomato, cheddar and mayonnaise

1 - 3 - 7 - 10 - 12

*Per garantire la miglior esperienza i nostri hamburger vengono serviti a media cottura, salvo diversa richiesta.
For the best taste experience, our burgers are served medium, unless otherwise requested by the customer*

34,00€

ANTICA COTOLETTA ALLA MILANESE

costoletta di vitello con panatura croccante

Cotoletta rosea all'interno e croccante fuori

VEAL RIB fried in traditional Milan style with crispy panure

1 - 3 - 6 - 7 - 10



16,50€

**RICOTTA PASTELLATA**crocchetta di ricotta e basilico aromatizzata al limone servita con crema di porri
Ricotta and basil croquette, lemon-scented, served with leek cream

1 - 3 - 7 - 10

LE TAGLIATE CUT MEAT

25,00 €

**TAGLIATA DI BAVETTA**

Tenerissimo taglio di Black Angus dalla fittissima marezzatura

FLANK STEAK BLACK ANGUS CUT WITH A DENSE MARBLING

NO ALLERGENI / No allergens

La marezzatura è la presenza di sottili venature di grasso all'interno delle fibre muscolari della carne, visibili come piccole striature bianche. Questo grasso intramuscolare si scioglie lentamente durante la cottura, contribuendo a rendere la carne più succosa, tenera e saporita.

22,50 €

**TAGLIATA DI BLACK ANGUS AL PASCOLO**porzione tenera del quarto anteriore Black Angus, per valorizzare i tagli meno noti e meno usati del bovino. Cottura consigliata: - ●●●●● + al sangue / media
TENDER CUT FROM THE FOREQUARTER, "Chuck beef" breed, chosen to enhance a little-known and less used beef chop.

NO ALLERGENI / No allergens

19,00 €

**TAGLIATA DI POLLO**morbido e succulento petto di pollo marinato nella nostra cucina alle erbe fini
CHICKEN STEAK soft and succulent marinated chicken breast with aromatic herbs

NO ALLERGENI / No allergens

ABBINA LE TAGLIATE AI GUSTOSI CONDIMENTI MATCH MEAT CUTS TO TASTY DRESSINGliscia o al rosmarino # NO ALLERGENI
plain or with rosemary # No allergensCaponatina di verdure # 9
Vegetables caponata # 9
+4,00 €Rucola e Grana # 3 - 7
Rocket and Cheese #3 - 7
+4,00 €

in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004.

INSALATONE E CONTORNI

SALADS AND SIDE DISHES

NIZZARDA



18,50 €

CAESAR SALAD

insalata iceberg con petto di pollo, uovo sodo, crostini di pane, scaglie di Grana Padano e salsa Caesar

Salsa Caesar: prodotta con maionese, succo di limone e salsa Worcester

iceberg salad with chicken breast, egg, bread croutons, Grana cheese shavings and Caesar sauce

Caesar sauce: produced with mayonnaise, lemon juice and Worcester sauce

1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 11 - 12

19,00 €


NO LATTOSIO
NO LACTOSE

PESCATORA

insalata iceberg, valeriana, code di mazzancolle, pomodorini, uova sode e tonno*

Iceberg salad, lamb's lettuce, shrimp tails, cherry tomatoes, hard-boiled eggs and tuna*

2 - 3 - 4 - 12

18,00 €


VALTELLINA

insalata milano, straccetti di bresaola, pomodorini, rucola, scaglie di Grana e noci
Milano and rocket salad, bresaola strips, cherry tomatoes, Parmesan cheese shavings and walnuts

3 - 7 - 8

17,00 €


ENERGY SALAD

valeriana, salmone marinato, ananas al pepe rosa, rapanelli e salsa al cocco e yogurt

Valerian salad with marinated salmon, pineapple with pink peppercorns, radishes, and a coconut-yogurt dressing

4 - 7

16,50 €


NIZZARDA

tonno, acciughe, olive nere, pomodori, uovo sodo, patate, peperoni in agrodolce e insalata Milano

Tuna, anchovies, black olives, tomatoes, boiled egg, potatoes, sweet and sour peppers and Milano salad

3 - 4 - 12

CONTORNI / SIDE DISHES

6,00 €


PATATINE FRITTE*

French fries*

1

6,00 €


NO LATTOSIO
NO LACTOSE

VERDURE ALLA GRIGLIA

Grilled vegetables

NO ALLERGENI / No allergens

6,00 €


NO LATTOSIO
NO LACTOSE

INSALATA VERDE O MISTA, CAROTE, POMODORI, RUCOLA

Green or mixed salad with carrots, tomatoes and rocket salad

NO ALLERGENI / No allergens

6,00 €


NO LATTOSIO
NO LACTOSE

CAPONATINA DI VERDURE

Vegetables caponata

9

6,00 €


PATATE AL FORNO RUSTICHE

Rustic potatoes

1

in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004.



PIZZE

PIZZAS

STIRATA ROMANA

La brigata di cucina propone la stirata romana.
Un impasto a lunga lievitazione e ad alta idratazione, per una pizza alta, soffice e leggera.

Our kitchen team proposes "stirata romana".
A long leavening and high hydration dough for a high, soft and light pizza.

FOCACCIA SELVAGGIA



- 9,50 €**  **MARGHERITA**
pomodoro, mozzarella, basilico
Tomato, mozzarella cheese, basil #1 - 6 - 7 - 10
- 11,00 €**  **ORTOLANA**
pomodoro, mozzarella, peperoni grill, melanzane grill, zucchine grill
Tomato, mozzarella cheese, grilled peppers, grilled eggplants, grilled zucchini #1 - 6 - 7 - 10
- 11,50 €** **PROSCIUTTO E FUNGHI**
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon
Tomato, mozzarella cheese, ham steak, Champignon mushrooms #1 - 6 - 7 - 10
- 18,50 €** **CRUDO E STRACCIATELLA**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, straciatella con latte di Bufala mantovana, pomodori rossi e gialli semidry e gocce di pesto
Tomato, mozzarella cheese, Parma raw ham aged 18 months, Buffalo straciatella cheese from Mantua, semi dry tomatoes and pesto drops #1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9 - 10 - 11 - 12 - 14
- 16,50 €** **DIAVOLA 2.0**
pomodoro, mozzarella, crema di peperoni, salame piccante e basilico
tomato, mozzarella cheese, bellpeppers cream, pepperoni and basil
#1 - 7 - 10
- 12,50 €**  **4 FORMAGGI**
Mozzarella, Berghemblu, Italico e Parmigiano DOP vacche rosse
Mozzarella cheese, Berghemblu cheese, Italico cheese and Red cow Parmigiano DOP cheese
#1 - 3 - 7 - 10
- 12,00 €** **FOCACCIA CON CRUDO DI PARMA 18 MESI**
Focaccia with Parma raw ham aged 18 months
#1 - 10
- 17,50 €** **SPECK & ASPARAGI**
Mozzarella, taleggio, speck ed asparagi
Mozzarella cheese, Taleggio cheese, speck and asparagus
#1 - 7 - 10
- 19,50 €** **FOCACCIA SELVAGGIA**
Salmone marinato, riduzione al balsamico, pomodorini datterini, ricotta al cucchiaino e rucola selvatica
Marinated salmon, balsamic reduction, cherry tomatoes, ricotta cheese and wild arugula
#1 - 4 - 7 - 10 - 12

SUPPLEMENTO / EXTRA COST

- 2,00 €** - Verdure **Vegetables**
- 2,50 €** - Acciughe, frutta secca, semi, funghi, uova **Anchovies, dried fruit, seeds, mushrooms, eggs**
- 2,50 €** - Salumi affettati, formaggi **Salami cold cuts, cheeses**
- 2,50 €** - Pesce (gamberetti, polpo, tonno, salmone, cozze e frutti di mare)
Fish (shrimp, octopus, tuna, salmon, mussels and seafood)
- 2,50 €** - Mozzarella fiordilatte mantovana biologica **Fiordilatte mozzarella cheese from Mantua**
- 3,50 €** - Mozzarella con latte di bufala mantovana biologica **Buffalo milk mozzarella cheese from Mantua**
- 2,50 €** **PIZZA SENZA LATTOSIO?** Chiedi al nostro staff le alternative a tua disposizione
PIZZA WITHOUT LACTOSE? Ask to our staff the alternatives

in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004.



MENÙ SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE MENU

Per la realizzazione di pane, pizza e dolci ci affidiamo a laboratori artigianali locali che producono alimenti senza glutine. La cottura dei primi piatti e delle pizze avviene nelle nostre cucine mediante l'uso di apparecchi dedicati, per ridurre al minimo il rischio di contaminazione.

For realisation of bread, pasta, pizza and desserts we use external local laboratories, who create fine and handmade food without gluten. The cooking of these products is then made in our kitchens, using dedicated tools to avoid risk of contamination.

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

- 12,00 €  GLUTEN FREE **SPAGHETTI AL BURRO E SALVIA**
Spaghetti with butter and sage
7 - 9
- 12,00 €  GLUTEN FREE **SPAGHETTI AL POMODORO**
Spaghetti with tomato sauce
9
- 18,00 € **RISOTTO CARNAROLI "AZIENDA AGRICOLA SALERA" AGLI ASPARAGI**
polvere di guanciale croccante e mandorle a scaglie
CARNAROLI RISOTTO "SALERA FARM" WITH ASPARAGUS powder crispy bacon and flaked almonds
3 - 7 - 8 - 9 - 12

PIZZE / PIZZAS

- 12,00 €  GLUTEN FREE **CAMPANIA***
Pomodoro, mozzarella e origano
Pizza with tomato sauce and mozzarella cheese
5 - 6 - 7 - 8 - 13
- 14,00 € GLUTEN FREE **PARMENSE***
Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo
Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and ham
5 - 6 - 7 - 8 - 13
- 13,00 €  GLUTEN FREE **TAGGIASCA***
Pomodoro, mozzarella, e olive nere
Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and black olives
5 - 6 - 7 - 8 - 13
- 14,00 €  GLUTEN FREE **VERZURA***
pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane e radicchio
Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, grilled peppers, grilled eggplant, grilled zucchini and grilled chicory # 5 - 6 - 7 - 8 - 13

DOLCI / DESSERT

- 9,50 € GLUTEN FREE **TIRAMISÙ*** Tiramisù with "Mascarpone" cheese cream and coffee* # 3 - 7 - 8
- 9,50 € **MOUSSE AL PISTACCHIO ***
Pistachio mousse # 3 - 5 - 6 - 8
- 9,50 € **MOUSSE AL CIOCCOLATO E LAMPONE**
Chocolate and raspberry mousse # 3 - 5 - 6 - 7 - 8

BIRRA SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE BEER

- 7,00 € **ESTRELLA DAM DAURA** - Lager - Alc. 5,4% vol. - Bottiglia 33CL / 33CL bottle
Una vera birra lager prodotta dal più prestigioso gruppo birraio della Spagna con malto d'orzo, ma senza glutine. Bionda giallo dorato, dalla schiuma fine e persistente, presenta un intenso aroma di lieviti, pane, ginestra, erbe mediterranee e aromatiche come salvia e timo. Al gusto è dolce, con note di pane, biscotto di malto, erba e miele.
A real lager beer produced by the most prestigious brewery in Spain with barley malt, but without gluten. Golden yellow blonde, with a fine and persistent foam, it has an intense aroma of yeasts, bread, broom, Mediterranean and aromatic herbs such as sage and thyme. The taste is sweet, with hints of bread, malt biscuit, grass and honey.
NO ALLERGENI / No allergens

in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004.



MENÙ BIMBI

KIDS MENU

Per i piccoli ospiti del Bistrot abbiamo pensato a un menù apposito:
ingredienti genuini e piatti golosi a cui non si può dire di no.

Dal primo al dolce, ecco le nostre appetitose proposte
firmate Dodici 24 per i bambini.

For the younger guests of our Bistrot we thought about a dedicated menu: genuine
raw materials and tasty courses that can't be declined.

From first courses to desserts, here you can find our delicious kids menu signed by
"dodici 24".

10,00 €	RISOTTINO ALLO ZAFFERANO # 3 - 7 - 9 SAFFRON MILANESE STYLE risotto
9,00 €	PASTA al pomodoro, al pesto oppure al ragù # 1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12 PASTA with tomato sauce, basil pesto or meat ragù
12,50 €	COTOLETTA DI POLLO con patatine fritte* # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 MILANESE STYLE FRIED CHICKEN BREAST with french fries*
11,50 €	BABY BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA con patatine fritte* # 1 BABY BEEF GRILLED STEAK with french fries*
7,00 €	MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA # NO ALLERGENI FRESH FRUIT SALAD
5,50 €	FRUTTA DI STAGIONE # NO ALLERGENI FRUIT
	GELATO GUSTI VARI # 3 - 6 - 7 - 8 ICE-CREAM
3,50 €	1 PALLINA 1 SCOOP
5,00 €	2 PALLINE 2 SCOOPS

in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004.



BEVANDE

DRINKS

BEVANDE / SOFT DRINKS

3,00 €	ACQUA MINERALE CL 70 bottiglia / bottle naturale o gasata Still/sparkling # NO ALLERGENI / No allergens
5,50 €	COCA COLA CL 33 # NO ALLERGENI / No allergens
5,50 €	COCA COLA ZERO CL 33 # NO ALLERGENI / No allergens
5,50 €	TÈ AL LIMONE CL 35 Lemon tea # Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label
5,50 €	TÈ ALLA PESCA CL 35 Peach tea # Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label
5,50 €	GAZZOSA CL 26 Soda # Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label
5,50 €	ARANCIATA CL 27 # Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label
5,50 €	LIMONATA CL 27 Lemonade # Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label
5,50 €	SUCCO DI FRUTTA BIO CL 20 Fruit Juice # Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label
5,50 €	CRODINO CL 10 # Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label
5,50 €	SANBITTER CL 10 # Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label
7,00 €	SPREMUTA ARANCIA CL 30 Orange juice # Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label

COPERTO E SERVIZIO **SERVICE AND COVER CHARGE** 3,50 €

in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004

COCKTAILS

COCKTAILS - PRE DINNER

12,00 €	SPRITZ APEROL
12,00 €	NEGRONI
12,00 €	NEGRONI BOULEVARDIER
12,00 €	SBAGLIATO
12,00 €	AMERICANO

COCKTAILS - PESTATI / MUDDLED DRINKS

12,00 €	MOJITO
12,00 €	CAIPIROSKA
12,00 €	CAIPIRINHA

COCKTAILS - LONG DRINKS

12,00 €	MOSCOW MULE
12,00 €	GIN TONIC
17,00 €	GIN TONIC PREMIUM
12,00 €	VODKA LEMON
12,00 €	BLACK RUSSIAN
12,00 €	LONDON MULE
12,00 €	LYNCHBURG LEMONADE

COCKTAILS - AFTER DINNER

12,00 €	LONG ISLAND
8,00 €	CAMPARI SHAKERATO

COCKTAILS - ANALCOLICI / ALCOHOL FREE

10,00 €	VIRGIN MOJITO
10,00 €	VIRGIN COLADA



CAFFETTERIA

COFFEE



Il nostro caffè è integralmente composto da chicchi coltivati biologicamente e prodotto settimanalmente dal nostro artigiano torrefattore nella nostra torrefazione a Como. Grazie ad una tostatura fatta per piccole quantità e consegne settimanali, garantiamo la freschezza di un caffè “appena tostato”. *Our coffee is entirely composed of organically grown beans, and weekly produced by our artisan master roaster in our roasting in Como. Thanks to a roasting made in small quantities and weekly delivers, we guarantee the freshness of a “just roasted” coffee.*

ORIGINI / ORIGINS

Arabica: 70% (Brasile/**Brazil** - Nicaragua - Honduras)
Robusta: 30% (India - Messico/**Mexico**)



CAFFETTERIA / COFFEE

2,50 €	CAFFÈ / COFFEE # NO ALLERGENI / No allergens
2,50 €	CAFFÈ MACCHIATO / MACCHIATO # 7
3,00 €	CAPPUCCINO # 7
3,00 €	CAFFÈ CORRETTO / COFFEE FORTIFIED WITH GRAPPA OR OTHER ALCOHOL # Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label
2,50 €	CAFFÈ DECAFFEINATO / DECAFFEINATED COFFEE # Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label
3,00 €	CAFFÈ DOPPIO / DOUBLE COFFEE # NO ALLERGENI / No allergens
2,50 €	CAFFÈ ORZO / BARLEY COFFEE # Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label
2,50 €	CAFFÈ GINSENG / GINSENG COFFEE # Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label
2,50 €	CAFFÈ AMERICANO / AMERICAN COFFEE # Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label
3,00 €	MAROCCHINO / MAROCCHINO # Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label
4,00 €	CAFFÈ SHAKERATO / ICED COFFEE # Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label
6,50 €	AMARI, LIQUORI NAZIONALI, DIGESTIVI / AMARI, NATIONAL LIQUEURS, DIGESTIVE Rivolgiti allo staff per scoprire la nostra selezione. Ask our staff to discover the selection. # Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label
6,00 €	TISANE E TÈ / INFUSION AND TEA Rivolgiti allo staff per scoprire la nostra selezione. Ask our staff to discover the selection. # Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label

DISTILLERIA LIBERA® / DISTILLED AND LIQUEURS

6,00 €	LIMONCINO Con infuso naturale di scorze di limone With lemon zest natural infusion # NO ALLERGENI / No allergens
6,00 €	AMARO ALLE ERBE Prodotto artigianalmente da erbe selezionate Homemade bitter liqueur made with selected herbs # NO ALLERGENI / No allergens
6,00 €	SAMBUCA Liquore artigianale al gusto di anice Homemade liqueur with anise taste # NO ALLERGENI / No allergens
8,00 €	GRAPPA RISERVA Invecchiamento 18 mesi in botti di legno di Rovere Aged for 18 months in durmast barrels # NO ALLERGENI / No allergens

in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004.



BIRRE

BEERS



il Birrificio di Como

Artigianale Indipendente

La birra artigianale del nostro Birrificio di Como.
Vi proponiamo una selezione di birre, ideate e preparate dal mastro birraio nel nostro birrificio indipendente di Como. Sono tutte birre non pastorizzate e non filtrate, di ispirazione tedesca, dal gusto estremamente pulito.

Ogni birra artigianale ha i suoi tempi naturali di preparazione, per questo alcune delle etichette presenti in lista potrebbero essere in fermentazione. Richiedi al nostro staff la disponibilità del giorno.

The handcraft beer produced in our brewery in Como.

We offer a selection of beers, designed and prepared by the master brewer in our independent brewery in Como. They are all non-pasteurized and unfiltered beers, of German inspiration, with an extremely clean taste.

Every hand-made beer has its natural time for preparing, it is for this reason that some labels in the list could be in fermentation. You can ask to our staff what is available.

BIRRA AGRICOLA IN BOTTIGLIA E ALLA SPINA/ BOTTLED AND DRAFT CRAFTMADE BEERS



MARILYN AGRICOLA Lager prodotta con orzo italiano maltato in Italia bassa fermentazione
LAGER PRODUCED WITH MALTED ITALIAN BARLEY IN ITALY low fermentation

Chiara e leggera. Birra fresca e bevibile in stile Lager. Un bilanciamento tra la fragranza del luppolo e il maltato quasi mieloso. Retrogusto secco e amarognolo. Clear and light. Fresh and drinkable beer in Lager style. A balance between the fragrance of hops and the almost honeyed malt. Dry and bitter aftertaste. Alc. 5,3% vol. #1

SPINA / DRAFT 4,50 € 20 CL - 7,00 € 40 CL

BOTTIGLIA / BOTTLE 8,50 € 50CL

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA/ BOTTLED CRAFTMADE BEERS



SUPER WEISS Weiss ambrata doppio malto alta fermentazione / DOUBLE MALT AMBER WEISS high fermentation

La nostra weizen, oltre ai sentori di banana, vaniglia e chiodi di garofano tipici delle weiss, è caratterizzata da sapori di nocciola e mandorla, dati dai malti tostati di grano e dalla luppolatura generosa.

Our weizen beer, beside the typical banana, vanilla and clove aroma, is characterized by an hazelnut and almond flavour, given by its roasted wheat malts and its generous hop. Alc. 6,3% vol. #1

8,50 € 50CL



ROXANNE Ambrata doppio malto bassa fermentazione / AMBER DOUBLE MALT low fermentation

Birra corposa. Lascia un'impressione caramellosa e luppolata con retrogusto secco e deciso. Full-bodied beer. It leaves a caramelized and hoppy impression with a dry and decisive aftertaste.

Alc. 6% vol. #1

8,50 € 50CL



I-PA Ambrata chiara alta fermentazione / LIGHT AMBER high fermentation

Di media corposità, caratterizzata da un intenso profumo di luppolo proveniente dall'America, Inghilterra e Nuova Zelanda e aggiunto in dry-hop. Medium bodied, characterized by an intense scent of hops from America, England and New Zealand and added in dry-hop. Alc. 6,6% vol. #1

8,50 € 50CL



EAU ROUGE Stile belga dubbel alta fermentazione / BELGIAN STYLE DUBBEL BEER high fermentation

Al naso si notano aromi di malto caramellato, cioccolato e caffè, ma anche frutta rossa matura e appassita. Al gusto si presenta con un abboccato dolce che poi vira in un taglio secco finale che mitiga la gradazione. Characteristically known for being dark brown in colour with strong chocolatey, caramel, and nutty tones but also an intense flavour of dark and dried fruit. Alc. 7% vol. #1

8,50 € 50CL

BIRRA IN BOTTIGLIA / BOTTLED BEER



BECK'S Original pils

Pilsner tedesca dal colore dorato, con un gusto deciso, distintivo e piacevolmente amaro, caratterizzata da un aroma fresco e luppolato.

German Pilsner golden beer, with a strong, distinctive and pleasantly bitter taste, characterized by a fresh and hoppy aroma. Alc. 0,5% vol.

Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label

7,00 € 33CL

BIRRA SENZA GLUTINE / GLUTEN-FREE BEER



ESTRELLA DAM DAURA Lager

Una vera birra lager prodotta dal più prestigioso gruppo birraio della Spagna con malto d'orzo, ma senza glutine. Bionda giallo dorato, dalla schiuma fine e persistente, presenta un intenso aroma di lieviti, pane, ginestra, erbe mediterranee e aromatiche come salvia e timo. Al gusto è dolce, con note di pane, biscotto di malto, erba e miele.

A real lager beer produced by the most prestigious brewery in Spain with barley malt, but without gluten. Golden yellow blonde, with a fine and persistent foam, it has an intense aroma of yeasts, bread, broom, Mediterranean and aromatic herbs such as sage and thyme. The taste is sweet, with hints of bread, malt biscuit, grass and honey Alc. 5,4% vol.

Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label

7,00 € 33CL

BIRRA IN BOTTIGLIA ANALCOLICA / ALCOHOL-FREE BOTTLED BEER



MAISEL'S WEISSE Weiss

Birra caratterizzata da schiuma abbondante, cremosa, fine e compatta di color nocciola. Unisce a un corpo rotondo una leggerezza che la rende facile da bere. La torbidità, caratteristica di questa birra in stile weiss è dovuta alle particelle di lievito in sospensione. Beer characterised by a typical faint and creamy foam, with hazelnut-like color. It mixes full-body characteristics with lightness, to get an easy to drink beer. The turbidity of this weiss is due to the yeast in suspension Alc. 0,5% vol.

Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label

8,50 € 50CL

VINI WINES



VIGNAIOLI ERRANTI

Vignaioli Erranti è un progetto della nostra "Azienda Agricola Bio e Agriturismo Brusignone", parte della divisione agricola di Gruppo Ethos, che nasce dalla volontà di proporre una piccolissima selezione di vini "peregrini". Abbiamo scelto proprio questa definizione perché sono frutto di incontri fatti sul cammino. Nel nostro peregrinare tra vini e vigneti, abbiamo incontrato vignaioli con i quali abbiamo stretto un patto: **affittare piccole parcelle di vigna per avviare una produzione di vino che risponda ai nostri criteri.** Siamo così riusciti a trovare ciò che cercavamo nelle tenute di **Fortunago**, nell'Oltrepò Pavese, e di **Murlo**, in provincia di Siena. Qui si svolge un'attività agricola che preserva la biodiversità e la ricchezza del suolo, una lavorazione in cantina controllata e ispirata all'essenziale, per un vino dritto e senza fronzoli, in una parola, **BUONO**.

BOLLICINE / SLIGHTLY SPARKLING WINE



50,00 €	CL 75	LOMBARDIA	FRANCIACORTA DOCG PRIMUS CUVEÈ BRUT	Franca Contea	ARTIGIANALE Craftsmanship
40,00 €	CL 75		OLTREPÒ BLANC DE BLANCS ANCESTRALE SPUMANTE METODO CLASSICO VSQ 24 MESI	Castello di Stefanago	ARTIGIANALE Craftsmanship
46,00 €	CL 75	VENETO	DDD PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG	Duca di Dolle	ARTIGIANALE Craftsmanship
34,00 €	CL 75		PROSECCO TREVISO DOC	Sette Anime	ARTIGIANALE Craftsmanship

VINI BIANCHI / WHITE WINE

25,00 €	CL 75	LOMBARDIA	 VILLANO BIANCO PROVINCIA DI PAVIA IGP	Tenuta Fortunago	BIOLOGICO Organic
32,00 €	CL 75		PINOT GRIGIO "CAMPO PIANO" PROVINCIA DI PAVIA IGP	Castello di Stefanago	BIOLOGICO Organic
34,00 €	CL 75		LUGANA DOC "MONTE LUPO"	Cobue	ARTIGIANALE Craftsmanship
36,50 €	CL 75	TRENTINO ALTO ADIGE	GEWURZTRAMINER TRENTINO DOC	Cesconi	ARTIGIANALE Craftsmanship
33,00 €	CL 75	FRIULI	RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI FRIULI DOC	La Magnolia	ARTIGIANALE Craftsmanship
35,00 €	CL 75		SAUVIGNON IGT VENEZIA GIULIA	Ferlat	ARTIGIANALE Craftsmanship

VITICOLTURA SOSTENIBILE / Ecological farming: **pratiche di agricoltura ecologiche, rispettose del suolo e della vite** / ecological farming practices, respectful of soil and vine.

BIOLOGICO / Organic: **prodotto da agricoltura biologica certificata e pratiche di vinificazione biologiche** / produced from certified organic farming and organic vinification practices

ARTIGIANALE / Biodynamic: **viticoltura sostenibile, intero ciclo produttivo del vino (dalla vigna alla bottiglia), vendemmia manuale, ridotto contenuto di additivi chimici, recupero delle varietà autoctone** / sustainable viticulture, entire wine production cycle (from vineyard to bottle), manual harvest, reduced content of chemical additives, recovery of native varieties

NATURALE / Natural : **disciplinare VinNatur, ViniVeri o parificato, unico additivo ammesso solforosa tot max 30-50 gr/L** / disciplinary VinNatur or ViniVeri, the only additive allowed for sulfur tot max 30-50 gr / L

Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label

VINI BIANCHI / WHITE WINE



28,00 €	CL 75	TOSCANA	TOSCANA BIANCO IGT "FFF"	Podere Arizzi	BIOLOGICO Organic
36,00 €	CL 75	CAMPANIA	TABURNO FALANGHINA DEL SANNIO DOC	Vigne Irpine	ARTIGIANALE Craftsmanship
31,00 €	CL 75	SICILIA	GRILLO IGP TERRE SICILIANE "MAGICO"	Fabio Ferracane	ARTIGIANALE Craftsmanship

VINI ROSSI / RED WINE

32,50 €	CL 75	PIEMONTE	BARBERA DEL MONFERRATO DOC	Cascina boccia	ARTIGIANALE Craftsmanship
32,00 €	CL 75		DOLCETTO D'ALBA DOC SUPERIORE	Cascina del Monastero	ARTIGIANALE Craftsmanship
26,00 €	CL 75	LOMBARDIA	 VILLANO ROSSO PROVINCIA DI PAVIA IGP	Tenuta Fortunago	BIOLOGICO Organic
30,00 €	CL 75		CORMELÒ TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO IGT	Rivetti&Lauro	VITIC. SOSTENIBILE Ecological farming
43,00 €	CL 75		UI' VIGNA 117 INFERNO VALTELLINA SUPERIORE DOCG	Rivetti&Lauro	ARTIGIANALE Craftsmanship
34,00 €	CL 75		ROSSO LE MOJOLE BERGAMASCA ROSSO IGP	Le Mojole	ARTIGIANALE Craftsmanship
36,00 €	CL 75	VENETO	VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO DOC	Le Bignele	ARTIGIANALE Craftsmanship
32,00 €	CL 75	FRIULI	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO COLLI ORIENTALI FRIULI DOC	La Magnolia	ARTIGIANALE Craftsmanship

30,00 €	CL 75	TOSCANA	 CHIANTI COLLI SENESI RISERVA DOCG	Tenuta Murlo	IN CONV. BIOLOGICO Organic
33,00 €	CL 75	CAMPANIA	AGLIANICO DEL TABURNO DOC	Fontanavecchia	ARTIGIANALE Craftsmanship
31,00 €	CL 75	SICILIA	GUANCIANERA NERO D'AVOLA	Fabio Ferracane	NATURALE (ViNature) Natural

VINI ROSATI / ITALIAN ROSÉ WINE

35,00 €	CL 75	LOMBARDIA	ROSATO BERGAMASCA IGP DONNA MARTA	Le Mojole	ARTIGIANALE Craftsmanship
28,00 €	CL 75	TOSCANA	GIOIA TOSCANA ROSATO IGT	Podere Arizzi	ARTIGIANALE Craftsmanship

VINI DOLCI / SWEET WINE

28,00 €	CL 75	LOMBARDIA	MOSCATO OLTREPÒ PAVESE DOC	Bruno Verdi	ARTIGIANALE Craftsmanship
37,00 €	CL 37,5	VENETO	RECIO TO CLASSICO DELLA VALPOLICELLA PASSITO	Le Bignele	ARTIGIANALE Craftsmanship



VINI AL CALICE

WINE BY THE GLASS

BOLLICINE / SLIGHTLY SPARKLING WINE



14,00 €	CL 15	LOMBARDIA	FRANCIACORTA DOCG PRIMUS CUVEÈ BRUT	Franca Contea	ARTIGIANALE Craftsmanship
7,50 €	CL 15	VENETO	PROSECCO TREVISO DOC	Sette Anime	ARTIGIANALE Craftsmanship

VINI BIANCHI / WHITE WINE

7,50 €	CL 15	LOMBARDIA	 VILLANO BIANCO PROVINCIA DI PAVIA IGP	Tenuta Fortunago	BIOLOGICO Organic
8,00 €	CL 15	TOSCANA	TOSCANA BIANCO IGT "FFF"	Podere Arizzi	BIOLOGICO Organic
8,50 €	CL 15	SICILIA	GRILLO IGP TERRE SICILIANE "MAGICO"	Fabio Ferracane	ARTIGIANALE Craftsmanship

VINI ROSSI / RED WINE

7,50 €	CL 15	LOMBARDIA	 VILLANO ROSSO PROVINCIA DI PAVIA IGP	Tenuta Fortunago	BIOLOGICO Organic
8,50 €	CL 15		CORMELÒ TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO IGT	Rivetti&Lauro	VITIC. SOSTENIBILE Ecological farming
9,50 €	CL 15		ROSSO LE MOJOLE BERGAMASCA ROSSO IGP	Le Mojole	ARTIGIANALE Craftsmanship
8,00 €	CL 15	TOSCANA	 CHIANTI COLLI SENESI RISERVA DOCG	Tenuta Murlo	IN CONV. BIOLOGICO Organic
8,50 €	CL 75	SICILIA	GUANCIANERA NERO D'AVOLA	Fabio Ferracane	NATURALE (ViNature) Natural

VINI ROSATI / ITALIAN ROSÉ WINE

7,50 €	CL 15	TOSCANA	GIOIA TOSCANA ROSATO IGT	Podere Arizzi	ARTIGIANALE Craftsmanship
--------	-------	---------	--------------------------	---------------	------------------------------



DESSERT

Poichè la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata. Come da nota del Ministero della Salute del 10/12/21 N. Prot. 44968 i prodotti a base di cereali possono contenere senape.

The dishes production takes place in a single environment, for contamination they may contain nickel and other allergens traces. As indicated by the Health Ministry 10/12/21 N. Prot. 44968 cereal product may contain mustard.

I DOLCI DEI NOSTRI PASTICCERI

CHEF'S HOMEMADE DESSERTS



TIRAMISÙ AL BICCHIERE

ricetta classica

TIRAMISÙ classic recipe

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10



I DOLCI DEI NOSTRI PASTICCERI

CHEF'S HOMEMADE DESSERTS



TORTA DELLA NONNA

con pinoli e crema inglese al limone

GRANDMOTHER CAKE

with pine nuts and lemon custard

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10



I DOLCI DEI NOSTRI PASTICCERI

CHEF'S HOMEMADE DESSERTS



BIGNÈ

farcito con gelato alla crema
e salsa al cacao

BEIGNET

filled with cream ice-cream and cocoa sauce

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10



I DOLCI DEI NOSTRI PASTICCERI

CHEF'S HOMEMADE DESSERTS



CHEESECAKE ALLE PESCHE

caramellate

CHEESECAKE

with caramelized peaches

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10



I DOLCI DEI NOSTRI PASTICCERI

CHEF'S HOMEMADE DESSERTS



SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO E CAFFÈ

con spumone di panna alla vaniglia

CHOCOLATE AND COFFEE SEMIFREDDO
with vanilla whipped cream

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10



I DOLCI DEI NOSTRI PASTICCERI

CHEF'S HOMEMADE DESSERTS

9,00 €

TIRAMISÙ AL BICCHIERE - RICETTA CLASSICA
TIRAMISÙ - CLASSICAL RECIPE

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

9,00 €

TORTA DELLA NONNA con pinoli e crema inglese al limone
GRANDMOTHER CAKE with pine nuts and lemon custard

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

9,00 €

BIGNÈ farcito con gelato alla crema e salsa al cacao
BEIGNET filled with cream ice-cream and cocoa sauce

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

9,00 €

CHEESECAKE ALLE PESCHE caramellate
CHEESECAKE with caramelized peaches

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

9,00 €

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO E CAFFÈ con spumone di panna alla vaniglia
CHOCOLATE AND COFFEE SEMIFREDDO with vanilla whipped cream

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

8,00 €

AFFOGATI AL CAFFÈ
ICE CREAMS DROWNED IN COFFEE

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

8,00 €

AFFOGATI AL LIQUORE, BAILEYS, COINTREAU O GRAND MARNIER
ICE CREAMS DROWNED IN SPIRIT, BAILEYS, COINTREAU OR GRAND MARNIER

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

8,00 €

GELATI AL GUSTO DI: caramello salato, cioccolato, crema, fiordilatte, fragola, limone e pistacchio
ICE CREAM: chocolate, cream, “fiordilatte”, lemon, salted caramel, strawberry and pistachio

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

FRUTTA

FRUITS

8,50 €

MACEDONIA
Fruit salad

NO ALLERGENI / No allergens

9,00 €

MACEDONIA CON GELATO
Fruit salad with ice cream

1 - 3 - 6 - 7 - 8

8,50 €

ANANAS FRESCO AL NATURALE
Fresh ananas

NO ALLERGENI / No allergens

9,00 €

ANANAS FRESCO CON GELATO
Fresh ananas with ice cream

1 - 3 - 6 - 7 - 8

CAFFETTERIA

COFFEE



Il nostro caffè è integralmente composto da chicchi coltivati biologicamente e prodotto settimanalmente dal nostro artigiano torrefattore nella nostra torrefazione a Como. Grazie ad una tostatura fatta per piccole quantità e consegne settimanali, garantiamo la freschezza di un caffè “appena tostato”.

Our coffee is entirely composed of organically grown beans, and weekly produced by our artisan master roaster in our roasting in Como. Thanks to a roasting made in small quantities and weekly delivers, we guarantee the freshness of a “just roasted” coffee.

ORIGINI / ORIGINS

Arabica: 70% - Robusta: 30%

- 2,50 €

CAFFÈ / COFFEE # NO ALLERGENI / No allergens
- 2,50 €

CAFFÈ MACCHIATO / MACCHIATO # 7
- 3,00 €

CAPPUCCINO # 7
- 3,00 €

CAFFÈ CORRETTO / COFFEE FORTIFIED WITH GRAPPA OR OTHER ALCOHOL
Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label
- 2,50 €

CAFFÈ DECAFFEINATO / DECAFFEINATED COFFEE
Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label
- 3,00 €

CAFFÈ DOPPIO / DOUBLE COFFEE # NO ALLERGENI / No allergens
- 2,50 €

CAFFÈ ORZO / BARLEY COFFEE
Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label
- 2,50 €

CAFFÈ GINSENG / GINSENG COFFEE
Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label
- 2,50 €

CAFFÈ AMERICANO / AMERICAN COFFEE
Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label
- 3,00 €

MAROCCHINO / MAROCCHINO
Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label
- 4,00 €

CAFFÈ SHAKERATO / ICED COFFEE
Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label
- 6,00 €

TISANE E TÈ / INFUSION AND TEA
Rivolgiti allo staff per scoprire la nostra selezione. Ask our staff to discover the selection.
Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label

DISTILLERIA LIBERA®

DISTILLERY LIBERA®



Gruppo Ethos inaugura una nuova linea di prodotti esclusivi e di nicchia, prodotti artigianalmente e con ingredienti naturali. Le erbe, le radici e la frutta che utilizziamo sono rigorosamente naturali, selezionate dai nostri esperti e sapientemente miscelate.

Gruppo Ethos has created a new products' line. they are homemade niche products made only with natural ingredients. the herbs, the roots and the fruit are all selected from nature and mixed by our experts.

6,00 € **AMARO ALLA ERBE LIBERA®**

Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label

6,00 € **LIMONCINO**

Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label

6,00 € **SAMBUCA LIBERA®**

Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label

6,00 € **GRAPPA BIANCA LIBERA®**

Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label

8,00 € **GRAPPA RISERVA LIBERA®**

Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label

AMARI, LIQUORI NAZIONALI, DIGESTIVI

AMARI, NATIONAL LIQUEURS, DIGESTIVE

6,50 €	SAMBUCA MOLINARI <i># Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label</i>
6,50 €	MONTENEGRO <i># Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label</i>
6,50 €	AMARO DEL CAPO <i># Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label</i>
6,50 €	MIRTO ROSSO <i># Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label</i>
6,50 €	JAGERMEISTER <i># Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label</i>
6,50 €	BRAULIO <i># Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label</i>
7,00 €	BRAULIO RISERVA <i># Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label</i>
6,50 €	GRAPPA SECCA SELEZIONE <i># Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label</i>
6,50 €	GRAPPA MORBIDA SELEZIONE <i># Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label</i>
8,00 €	GRAPPA BARRICATA SELEZIONE <i># Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label</i>
8,00 €	WHISKEY <i># Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label</i>
8,00 €	RHUM <i># Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label</i>
8,00 €	GIN <i># Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label</i>
8,00 €	VODKA <i># Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label</i>
8,00 €	COGNAC <i># Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label</i>
12,00 €	WHISKEY PREMIUM <i># Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label</i>
12,00 €	RHUM PREMIUM <i># Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label</i>
12,00 €	GIN PREMIUM <i># Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label</i>
12,00 €	VODKA PREMIUM <i># Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label</i>
12,00 €	COGNAC PREMIUM <i># Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label</i>

LISTA ALLERGENI

- 1** Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - Malto destrine a base di grano;
 - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2** Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3** Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
- 4** Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5** Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6** Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - olio e grasso di soia raffinato;
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattiolio (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
- 8** Frutta a guscio vale a dire:
 - mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9** Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10** Senape e prodotti a base di senape.
- 11** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13** Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

ALLERGENS LIST

- 1** Cereals containing gluten, i.e: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and products thereof.
- 2** Crustaceans and products thereof.
- 3** Eggs and products thereof.
- 4** Fish and products thereof.
- 5** Peanuts and products thereof.
- 6** Soybeans and products thereof, except:
 - a) Oil and raffinated soy fat (l);
 - b) Mixed natural tocopherols (E306), D-alpha tocopherol, natural acetate D-alpha tocopherol, natural succinate D-alpha soya tocopherol;
 - c) Vegetable oil derivated from phytosterols and ester soya phytosterols;
 - d) Vegetable stanol ester made from vegetable soya sterols.
- 7** Milk and products thereof (including lactose).
- 8** Nuts/treenuts, i.e almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and products thereof.
- 9** Celery and products thereof.
- 10** Mustard and products thereof.
- 11** Sesame seeds and products thereof.
- 12** Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as total SO₂, calculated for the products as offered ready for consumption or recreated according to the manufacturer's instructions.
- 13** Lupin and products thereof.
- 14** Molluscs and products thereof.

Since the food production takes place in a single ambience, dishes could contain traces of nickel and other ingredients due to crossed contamination.

LISTA ALLERGENI

ALLERGENS LIST

- 1 Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - Malto destrine a base di grano;
 - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Cereals containing gluten, i.e: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and products thereof.
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei. *Crustaceans and products thereof.*
- 3 Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari). *Eggs and products thereof.*
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Fish and products thereof:

 - fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations;
 - gelatine or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine.
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi. *Peanuts and products thereof.*
- 6 Soia e prodotti a base di soia, tranne: / *Soybeans and products thereof, except:*
 - olio e grasso di soia raffinato; / *Oil and raffinated soy fat (I);*
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; / *Mixed natural tocopherols (E306), D-alpha tocopherol, natural acetate D-alpha tocopherol, natural succinate D-alpha soya tocopherol;*
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; / *Vegetable oil derivated from phytosterols and ester soya phytosterols;*
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia. / *Vegetable stanol ester made from vegetable soya sterols.*
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattiolio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

Milk and products thereof (including lactose).
- 8 Frutta a guscio vale a dire:
 - mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Nuts/treenuts, i.e almonds (*Amygdalus communis L.*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoesis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and products thereof.
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano. *Celery and products thereof.*
- 10 Senape e prodotti a base di senape. *Mustard and products thereof.*
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. *Sesame seeds and products thereof.*
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as total SO₂, calculated for the products as offered ready for consumption or recreated according to the manufacturer's instructions.*
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini. *Lupin and products thereof.*
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi. *Molluscs and products thereof.*

ALLERGENI SUPPLEMENTI

ACCIUGHE	ALLERGENI: 4	MOZZARELLA FIORDILATTE	ALLERGENI: 7	POMODORINI	ALLERGENI: NO
AGLIO	ALLERGENI: NO	MOZZARELLA DI BUFALA	ALLERGENI: 7	POMODORI SECCHI*	ALLERGENI: 12
ASPARAGI	ALLERGENI: NO	MOZZARELLA VEGANA	ALLERGENI: NO	PROSCIUTTO COTTO	ALLERGENI: NO
AURICCHIO	ALLERGENI: 7	MOZZARELLA SENZA LATTOSIO	ALLERGENI: 7	PROSCIUTTO CRUDO	ALLERGENI: NO
BASILICO	ALLERGENI: NO	NOCI SGUSCIATE	ALLERGENI: 8	RICOTTA VACCINA	ALLERGENI: 7
BRESAOLA	ALLERGENI: NO	OLIVE NERE	ALLERGENI: NO	RUCOLA	ALLERGENI: NO
BRIE	ALLERGENI: 7	ORIGANO	ALLERGENI: NO	SALAME MILANO	ALLERGENI: NO
CALAMARI	ALLERGENI: 12-14	PANCETTA AFFUMICATA	ALLERGENI: NO	SALAME PICCANTE	ALLERGENI: NO
CAPPERI	ALLERGENI: NO	PANNA DA CUCINA	ALLERGENI: 7	SALMONE AFFUMICATO	ALLERGENI: 4
CARCIOFI	ALLERGENI: NO	PATATE FRITTE	ALLERGENI: 1 - 6	SALSA POMODORO	ALLERGENI: NO
CIPOLLE	ALLERGENI: NO	PATATE LESSE	ALLERGENI: NO	SALSICCIA	ALLERGENI: NO
COPPA DI PARMA	ALLERGENI: NO	PECORINO ROMANO DOP	ALLERGENI: 7	SCAMORZA	ALLERGENI: 7
CREMA DI ZUCCA	ALLERGENI: 7	PECORINO ZAFFERANO	ALLERGENI: 7	SPECK	ALLERGENI: NO
FRIARIELLI	ALLERGENI: NO	PEPERONCINO	ALLERGENI: NO	SPINACI	ALLERGENI: NO
FRUTTI DI MARE*	ALLERGENI: 2-4-12-14	PEPERONI	ALLERGENI: NO	STRACCIATELLA BUFALA	ALLERGENI: 7
FUNGHI CHAMPIGNON	ALLERGENI: NO	PERE	ALLERGENI: NO	TALEGGIO	ALLERGENI: 7
FUNGHI PORCINI	ALLERGENI: NO	PESTO	ALLERGENI: 3-7-8	TONNO	ALLERGENI: 4
GAMBERI*	ALLERGENI: 2-12	PISTACCHIO	ALLERGENI: 6-7-8	TREVISANA	ALLERGENI: NO
GORGONZOLA	ALLERGENI: 7	POLPO*	ALLERGENI: 12-14	UOVA	ALLERGENI: 3
GRANA GRATTUGIATO	ALLERGENI: 3-7	POMODORO FRESCO	ALLERGENI: NO	WURSTEL	ALLERGENI: 3 -7-10
LARDO	ALLERGENI: NO			ZUCCHINE	ALLERGENI: NO
MANDORLE	ALLERGENI: 8				
MELANZANE	ALLERGENI: NO				

* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004.

EXTRAS' ALLERGENS

Almond	ALLERGENS: 8	Eggplant	ALLERGENS: NO	Pistachio	ALLERGENS: 8
Anchovies	ALLERGENS: 4	Eggs	ALLERGENS: 3	Porcini mushroom	ALLERGENS: NO
Artichokes	ALLERGENS: NO	French fries	ALLERGENS: 1 - 6	Pumpkin cream	ALLERGENS: 7
Asparagus	ALLERGENS: NO	Fresh tomato	ALLERGENS: NO	Red chicory	ALLERGENS: NO
Auricchio cheese	ALLERGENS: 7	Friarielli	ALLERGENS: NO	Ricotta cheese	ALLERGENS: 7
Bacon	ALLERGENS: NO	Garlic	ALLERGENS: NO	Rocket salad	ALLERGENS: NO
Basil	ALLERGENS: NO	Gorgonzola blue cheese	ALLERGENS: 7	Salami	ALLERGENS: NO
Bell peppers	ALLERGENS: NO	Grana cheese flakes	ALLERGENS: 3-7	Sausage	ALLERGENS: NO
Black olives	ALLERGENS: NO	Ham	ALLERGENS: NO	Scamorza cheese	ALLERGENS: 7
Boiled potatoes	ALLERGENS: NO	Lard	ALLERGENS: NO	Seafood*	ALLERGENS: 2-4-12-14
Bresaola	ALLERGENS: NO	Mozzarella cheese	ALLERGENS: 7	Shrimps*	ALLERGENS: 2-12
Brie cheese	ALLERGENS: 7	Mozzarella buffalo milk cheese	ALLERGENS: 7	Smoked salmon	ALLERGENS: 4
Buffalo Stracciatella cheese	ALLERGENS: 7	Mozzarella cheese vegan	ALLERGENS: NO	Speck	ALLERGENS: NO
Capers	ALLERGENS: NO	Octopus*	ALLERGENS: 12-14	Spinach	ALLERGENS: NO
Champignon mushrooms	ALLERGENS: NO	Onions	ALLERGENS: NO	Taleggio cheese	ALLERGENS: 7
Cherry tomatoes	ALLERGENS: NO	Oregano	ALLERGENS: NO	Tomato sauce	ALLERGENS: NO
Crème Fraîche	ALLERGENS: 7	Pears	ALLERGENS: NO	Tuna fish	ALLERGENS: 4
Coppa di Parma (cured meat)	ALLERGENS: NO	Pecorino cheese	ALLERGENS: 7	Walnuts	ALLERGENS: 8
Crayfish	ALLERGENS: 2-4-14	Pepperoni	ALLERGENS: NO	Wurstel	ALLERGENS: 3 - 7 - 10
Dairy - free mozzarella cheese	ALLERGENS: 7	Saffron Pecorino cheese	ALLERGENS: 7	Zucchini	ALLERGENS: NO
Dry tomatoes*	ALLERGENS: 12	Spicy red pepper	ALLERGENS: NO		
		Parma ham	ALLERGENS: NO		
		Pesto sauce	ALLERGENS: 3-7-8		

* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004.