

SIGNATURE COCKTAILS	€ 13,00
UNO STRANO AMERICANO (12) Campari, red Vermouth, Amaro Seta, Berry Soda and mulberry	NOT ORDINARY TIKI Gin, cinnamon syrup, lime, orange, Solerno, Amaro Seta
SPICY MARGARITA White pepper-infused Tequila, Ancho Reyes, lime bitter with chocolate, sage, agave syrup	SAMURAI Gin infused with jasmine and white hibiscus flowers, Sake, honey syrup, Heiwa Yuzu
LOST IN MEXICO Reposado Tequila, mezcal, agave syrup, lime, Pino Mugo liqueur	POSTA MULE Rum, lime cinnamon syrup, Rabarbaro Zucca liqueur, allspice
MEDITERRANEO (12) Pear Vodka, lemon, green tea syrup, St. Germain, yellow Chartreuse, fresh basil	MANHATTAN & CO Bourbon whiskey, Amaro Lucano, Solerno, bitter chocolate

VODKA																				
<table> <tr> <td>Absolut</td> <td>€ 8,00</td> <td>Grey Goose Orange</td> <td>€ 12,00</td> </tr> <tr> <td>Belvedere</td> <td>€ 12,00</td> <td>Grey Goose Pear</td> <td>€ 12,00</td> </tr> <tr> <td>Chase</td> <td>€ 12,00</td> <td>Ketel One</td> <td>€ 12,00</td> </tr> <tr> <td>Ciroc</td> <td>€ 12,00</td> <td>Stolichnaya Elit</td> <td>€ 12,00</td> </tr> <tr> <td>Grey Goose</td> <td>€ 12,00</td> <td>Stolichnaya Stoli Hot</td> <td>€ 12,00</td> </tr> </table>	Absolut	€ 8,00	Grey Goose Orange	€ 12,00	Belvedere	€ 12,00	Grey Goose Pear	€ 12,00	Chase	€ 12,00	Ketel One	€ 12,00	Ciroc	€ 12,00	Stolichnaya Elit	€ 12,00	Grey Goose	€ 12,00	Stolichnaya Stoli Hot	€ 12,00
Absolut	€ 8,00	Grey Goose Orange	€ 12,00																	
Belvedere	€ 12,00	Grey Goose Pear	€ 12,00																	
Chase	€ 12,00	Ketel One	€ 12,00																	
Ciroc	€ 12,00	Stolichnaya Elit	€ 12,00																	
Grey Goose	€ 12,00	Stolichnaya Stoli Hot	€ 12,00																	

CACHAÇA	MEZCAL												
<table> <tr> <td>Capucana</td> <td>€ 10,00</td> </tr> <tr> <td>Cachaça 51</td> <td>€ 8,00</td> </tr> <tr> <td>Engenho Da Vertente</td> <td>€ 10,00</td> </tr> </table>	Capucana	€ 10,00	Cachaça 51	€ 8,00	Engenho Da Vertente	€ 10,00	<table> <tr> <td>Amores</td> <td>€ 10,00</td> </tr> <tr> <td>Montelobos</td> <td>€ 10,00</td> </tr> <tr> <td>Monte Alban</td> <td>€ 10,00</td> </tr> </table>	Amores	€ 10,00	Montelobos	€ 10,00	Monte Alban	€ 10,00
Capucana	€ 10,00												
Cachaça 51	€ 8,00												
Engenho Da Vertente	€ 10,00												
Amores	€ 10,00												
Montelobos	€ 10,00												
Monte Alban	€ 10,00												

TEQUILA																
<table> <tr> <td>Espolòn Blanco</td> <td>€ 8,00</td> <td>Patrón Silver</td> <td>€ 12,00</td> </tr> <tr> <td>Espolòn Reposado</td> <td>€ 8,00</td> <td>Casamigos Blanco</td> <td>€ 14,00</td> </tr> <tr> <td>Patrón Xo Cafe</td> <td>€ 12,00</td> <td>Milagro Select Barrel</td> <td>€ 14,00</td> </tr> <tr> <td>Patrón Reposado</td> <td>€ 12,00</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Espolòn Blanco	€ 8,00	Patrón Silver	€ 12,00	Espolòn Reposado	€ 8,00	Casamigos Blanco	€ 14,00	Patrón Xo Cafe	€ 12,00	Milagro Select Barrel	€ 14,00	Patrón Reposado	€ 12,00		
Espolòn Blanco	€ 8,00	Patrón Silver	€ 12,00													
Espolòn Reposado	€ 8,00	Casamigos Blanco	€ 14,00													
Patrón Xo Cafe	€ 12,00	Milagro Select Barrel	€ 14,00													
Patrón Reposado	€ 12,00															

COGNAC & BRANDY																
<table> <tr> <td>Vecchia Romagna</td> <td>€ 8,00</td> <td>Paul Giraud V. S. O. P.</td> <td>€ 12,00</td> </tr> <tr> <td>Carlos I</td> <td>€ 10,00</td> <td>Rémy Martin V. S. O. P.</td> <td>€ 12,00</td> </tr> <tr> <td>Courvoisier V. S.</td> <td>€ 12,00</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hennessy V. S.</td> <td>€ 12,00</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Vecchia Romagna	€ 8,00	Paul Giraud V. S. O. P.	€ 12,00	Carlos I	€ 10,00	Rémy Martin V. S. O. P.	€ 12,00	Courvoisier V. S.	€ 12,00			Hennessy V. S.	€ 12,00		
Vecchia Romagna	€ 8,00	Paul Giraud V. S. O. P.	€ 12,00													
Carlos I	€ 10,00	Rémy Martin V. S. O. P.	€ 12,00													
Courvoisier V. S.	€ 12,00															
Hennessy V. S.	€ 12,00															

ARMAGNAC				
<table> <tr> <td>Dartigalongue Hors D'Age</td> <td>€ 14,00</td> </tr> <tr> <td>Bas Armagnac Res. Imp Xo</td> <td>€ 16,00</td> </tr> </table>	Dartigalongue Hors D'Age	€ 14,00	Bas Armagnac Res. Imp Xo	€ 16,00
Dartigalongue Hors D'Age	€ 14,00			
Bas Armagnac Res. Imp Xo	€ 16,00			

CALVADOS	SHERRY & PORT								
<table> <tr> <td>Pays D'Auge</td> <td>€ 10,00</td> </tr> <tr> <td>Morin Selection</td> <td>€ 10,00</td> </tr> </table>	Pays D'Auge	€ 10,00	Morin Selection	€ 10,00	<table> <tr> <td>Ramos Pinto Ruby</td> <td>€ 8,00</td> </tr> <tr> <td>Tio Pepe</td> <td>€ 8,00</td> </tr> </table>	Ramos Pinto Ruby	€ 8,00	Tio Pepe	€ 8,00
Pays D'Auge	€ 10,00								
Morin Selection	€ 10,00								
Ramos Pinto Ruby	€ 8,00								
Tio Pepe	€ 8,00								

POSTA DESIGN

LAGO DI COMO



POSTADESIGNHOTEL.COM



LARIOHOTELS.COM

@ lariohotels



POSTA DESIGN

LAGO DI COMO



CLASSIC COCKTAILS	€ 9,00
APEROL SPRITZ (12) Aperol, Prosecco Valdobbiadene, Soda	MAI TAI White Rum, Dark Rum, Barley water, Orange Curacao, lime
MARGARITA (12) White Tequila, lime juice, Cointreau, salt crustas	DAIQUIRI White Rum, Simple syrup, Fresh lime
MANHATTAN (12) Rye Whiskey, Red Vermouth, Angostura	TOMMY'S MARGARITA White Tequila, Lime juice, Agave Syrup
OLD FASHIONED (12) Sugar cube, Angostura, Bourbon Whiskey, Soda water	MOJITO White Rum, white sugar, Mint, Soda water, lime juice
NEGRONI (12) Campari, Gin, Red Vermouth	MILANO TORINO (12) Campari, Punt' e mes
FRENCH 75 (12) Gin, Fresh Lemon juice, Champagne	MARTINI ROYALE ROSÉ (12) Martini Rosato, St-Germain, Prosecco Valdobbiadene
BELLINI (12) Peach purée, Prosecco	NEGRONI SBAGLIATO DUE VOLTE (12) Campari, Vermouth rosso, birra
COSMOPOLITAN (12) Citron Vodka, Cointreau, Cranberry juice, Lime juice	MILANO TORINO DI FEDERICO PELITIS (12) Campari, Vermouth rosso Federico Pelitis XXII Formula

COCKTAILS INVECCHIATI IN BOTTE - IN BARREL (12)	€ 13,00			
<table> <tr> <td>Negroni</td> <td>Manhattan</td> </tr> <tr> <td>Milano Torino</td> <td></td> </tr> </table>	Negroni	Manhattan	Milano Torino	
Negroni	Manhattan			
Milano Torino				

VERMOUTH (12)																																
<table> <tr> <td colspan="2">ROSSI</td> </tr> <tr> <td>Cinzano 1757</td> <td>€ 7,00</td> <td>Vermouth Del Professore</td> <td>€ 8,00</td> </tr> <tr> <td>Peliti's XXII Formula</td> <td>€ 7,00</td> <td>Riserva Carlo Alberto</td> <td>€ 8,00</td> </tr> <tr> <td>Carpano Classico</td> <td>€ 7,00</td> <td>Antica Formula</td> <td>€ 8,00</td> </tr> <tr> <td>Punt & Mes</td> <td>€ 7,00</td> <td>Cocchi Storico</td> <td>€ 8,00</td> </tr> <tr> <td>Martini Rosso</td> <td>€ 6,00</td> <td>Mulassano</td> <td>€ 8,00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">BIANCHI</td> </tr> <tr> <td>Martini Bianco</td> <td>€ 7,00</td> <td>Cinzano 1757</td> <td>€ 7,00</td> </tr> <tr> <td>Martini Dry</td> <td>€ 7,00</td> <td>Vermouth Del Professore</td> <td>€ 8,00</td> </tr> </table>	ROSSI		Cinzano 1757	€ 7,00	Vermouth Del Professore	€ 8,00	Peliti's XXII Formula	€ 7,00	Riserva Carlo Alberto	€ 8,00	Carpano Classico	€ 7,00	Antica Formula	€ 8,00	Punt & Mes	€ 7,00	Cocchi Storico	€ 8,00	Martini Rosso	€ 6,00	Mulassano	€ 8,00	BIANCHI		Martini Bianco	€ 7,00	Cinzano 1757	€ 7,00	Martini Dry	€ 7,00	Vermouth Del Professore	€ 8,00
ROSSI																																
Cinzano 1757	€ 7,00	Vermouth Del Professore	€ 8,00																													
Peliti's XXII Formula	€ 7,00	Riserva Carlo Alberto	€ 8,00																													
Carpano Classico	€ 7,00	Antica Formula	€ 8,00																													
Punt & Mes	€ 7,00	Cocchi Storico	€ 8,00																													
Martini Rosso	€ 6,00	Mulassano	€ 8,00																													
BIANCHI																																
Martini Bianco	€ 7,00	Cinzano 1757	€ 7,00																													
Martini Dry	€ 7,00	Vermouth Del Professore	€ 8,00																													

MOCKTAILS	€ 8,00
BELLAGIO Mango, Maracuja, Cranberry, Lime	COMO GARDEN MULE Seedlip Garden, Lime, Ginger Beer
LENNO Apricot purée, Basil, Lime, Citron soda	CERNOBBIO Raspberry purée, Pineapple purée, Lemon juice
VIRGIN NEGRONI Monin Bitter, Seedlip spice 94, homemade grape syrup	€ 10,00

AMARI			€ 6,00
Amaro Del Capo	Jägermeister	Sambuca	
Anima Nera	Lucano	Unicum	
Averna	Montenegro	Amaro Seta	
Fernet Branca menta	Nocino	Bràulio	
Cynar	Rabarbaro Zucca	Bràulio Riserva	€ 8,00
Fernet Branca	Ramazotti		

LIQUORI			
Baileys	€ 6,00	Strega	€ 8,00
Chartreuse	€ 8,00	Wenneker Butterscotch	€ 7,00
Cointreau	€ 8,00	Chamarel Coconut	€ 8,00
Bols Crème de Cacao	€ 8,00	Chamarel Coffee	€ 8,00
Disaronno	€ 7,00	Chamarel Mandarin	€ 8,00
Galliano l'Autentico	€ 8,00	Chambord	€ 8,00
Grand Marnier	€ 8,00	Dom Bénédictine	€ 8,00
Limoncello	€ 7,00	Drambuie	€ 8,00
Maraschino	€ 8,00	Galliano Ristretto	€ 8,00
Peachtree	€ 7,00	Solerno Blood Orange	€ 8,00

WHISKY			
SINGLE MALT			
Glenmorangie 10 years	€ 12,00	Oban 14 years	€ 14,00
Glenfiddich 12 years	€ 12,00	Edradour 10 years	€ 14,00
Talisker 10 years	€ 12,00	Macallan 12 years	€ 14,00
BLENDED			
Canadian Club	€ 12,00	Chivas Regal 12 years	€ 12,00
J&B	€ 12,00	J. Walker Black Label 12 years	€ 12,00
J. Walker Red Label	€ 12,00	Monkey Shoulder	€ 14,00
ISLAY			
Caol Ila 12 years	€ 14,00	Lagavulin 16 years	€ 15,00
Laphroaig 10 years	€ 14,00		
IRISH WHISKEY			
Bushmills	€ 12,00	Jameson	€ 12,00
RYE			
Bulleit 95 Rye	€ 12,00	Michter's	€ 14,00
Jim Beam	€ 12,00		

BOURBON			
Four Roses	€ 10,00	Maker's Mark	€ 12,00
Buffalo Trace	€ 12,00	Bulleit	€ 13,00

GIN			
Bombay	€ 9,00	Monkey 47	€ 12,00
Gordon's	€ 9,00	Nikka Coffey	€ 12,00
Tanqueray	€ 9,00	Ondina	€ 12,00
N.° 3 London Dry Gin	€ 12,00	Rivo Dal Lago di Como	€ 12,00
Hendrick's	€ 12,00	Roby Marton	€ 12,00
Brockmans	€ 12,00	Sabatini	€ 12,00
Bulldog	€ 12,00	Tanqueray N.° Ten	€ 12,00
Colonel Fox's	€ 12,00	Thomas Dakin	€ 12,00
Elephant	€ 12,00	Windspiel	€ 12,00
Forbes	€ 12,00	Alkkemist	€ 13,00
Magellan	€ 12,00	Brooklyn	€ 13,00
Mare	€ 12,00	N.° 209 London Dry	€ 13,00
Martin Miller	€ 12,00	Lord of Barbès	€ 13,00

RUM			
Bacardi Bianco	€ 8,00	Brugal 1888	€ 14,00
Havana 3 years	€ 8,00	Diplomático	€ 14,00
Mount Gay	€ 10,00	Flor De Caña 18 years	€ 14,00
Myers's	€ 10,00	El Dorado 15 years	€ 14,00
Pampero Gold	€ 10,00	Panama 21 years	€ 14,00
Appleton Estate	€ 12,00		
Havana 7 years	€ 12,00		

GRAPPA			
Po' Di Poli Smooth	€ 7,00		
Sarpa Oro Di Poli	€ 7,00	Berta Unica	€ 10,00

BIRRE			
		Cl. 33	€ 7,00
Menabrea	4,8%	ALCOOL FREE	
Heineken	5%	Heineken	0,0
Guinness	5%		
Corona	4,5%		

CRAFT BEER			
			€ 8,00
BIOVA BREAD BEER - LAGO DI COMO (Lager 4,7%) Una birra artigianale che combatte lo spreco alimentare. L'odore del pane ed il sapore del sale.		FELINA (Blanche 4,5%) Rossa, brillante, appariscente, ma sorniona di carattere, si muove a passi felpati sul velo di spezie, in fruttato equilibrio tra dolce e amaro	
SCIGHERA (Blanche 4,5%) Opalescente dalla schiuma pannosa e densissima, fresca, dissetante e beverina		LA P'IPA (American I.P.A.) Chiara pulitissima in stile American I.P.A. spinta sul luppolo ma assai bevibile	

SOFT DRINKS		€ 5,00
Coca cola - Coca cola zero	Ginger Ale	
Aranciata	Ginger Beer	
Chinotto	Gassosa	
Tonic Water (Fever Tree: Mediterranean/ Premium Indian)	Lemon Ice Tea	
Crodino	Peach Ice Tea	
San Bitter	Schweppes Lemon	
Limonata Portofino		

FRUIT JUICES		€ 5,00
Mirtillo <i>Blueberry</i>	Ace (carota, arancia, limone) <i>ACE (carrot, orange, lemon)</i>	
Mango	Lampone <i>Raspberry</i>	
Pera <i>Pear</i>	Mela Verde <i>Apple</i>	
Pesca <i>Peach</i>	Ananas <i>Pineapple</i>	
Fragola <i>Strawberry</i>		

ICED COFFEE CREAM	€ 6,00
ICED YOGURT WITH PISTACHIO	€ 6,00

TEA TIME		€ 6,00
DARJEELING (TÈ NERO) Tè nero indiano proveniente dalla regione Darjeeling, il cui nome significa "terra dei fulmini". Tè di alta quota conosciuto come lo "champagne" dei tè.	GINGER LEMON (TISANA) Deliziosa miscela agrumata, rivitalizzante. A base di lemon grass, radice di zenzero, scorze d'arancia, aroma naturale di fragolina di bosco.	
ROMEO E GIULIETTA (TÈ VERDE) Miscela romantica di tè verdi, papaya, fragola e petali di rosa dal profumo dolce e fruttato.	CURCUMA E FIORI DI SAMBUCO (TISANA) Una dolce miscela di erbe per tutta la famiglia. Ottima per facilitare il riposo, è arricchita dall'aroma naturale di fragolina di bosco.	
MENTA (TÈ) Miscela equilibrata di menta piperita e menta dolce, erbe apprezzate per le proprietà digestive, balsamiche e carminative.	CAMOMILLA (TISANA) Capolini interi di Matricaria Camomilla: la pianta è conosciuta fin dall'antichità per le sue proprietà calmanti e sfiammanti.	
FINOCCHIO LIQUIRIZIA (TISANA) I semi di finocchio, dalle note proprietà digestive, si uniscono alla radice di liquirizia in una miscela dal gusto dolce.	FRUTTI DI BOSCO (INFUSO) Perfetto caldo o freddo: un blend di karkadè, rosa canina e frutta dal profumo dolce e intenso.	
SWEET RELAX (TISANA) Una dolce miscela di erbe per tutta la famiglia. Ottima per facilitare il riposo, è arricchita dall'aroma naturale di fragolina di bosco.	SOGNO D'AMORE (INFUSO) Uvetta, rosa canina, karkadè, sambuco, scorza d'arancia, mela, albicocca, aromi, pera, pesca, fiordaliso. Gusto caramello e frutta.	

	VINI AL CALICE € 8,00		VINI IN BOTTIGLIA € 35,00
--	-----------------------------	--	---------------------------------

VINI BIANCHI (12)	
Traminer Aromatico Ca' Bolani - Friuli	
Chardonnay Hofstätter - Alto Adige	
Pinot Grigio Ca' Montini - Trentino	
Lugana Cento Filari Cesar - Veneto	
Vermentino Sella & Mosca - Sardegna	
VINI ROSSI (12)	
Cabernet Sauvignon Hofstätter - Alto Adige	
Lacrima Di Morro D'Alba Umani Ronchi - Marche	
Chianti Leonardo Da Vinci - Toscana	
Passo Delle Mule Nero D'Avola - Sicilia	
Prunotto Barbaresco - Piemonte	€ 75,00
Barolo Fontanafredda - Piemonte	€ 75,00
Ca' Del Bosco Corte del Lupo	€ 50,00 la bottiglia - € 11,00 il calice
ROSE' & MOSCATO (12)	
Zinzula Rose' Masseria Altamura - Puglia	
Moscato D'Asti Castello Di Poggio - Piemonte	

CHAMPAGNE (12)		CALICE	€ 12,00
Pommery Prestige			€ 80,00
Veuve Clicquot			€ 90,00
Ruinart Brut			€ 120,00
Ruinart Blanc de Blanc			€ 180,00
Ruinart Rose' Brut			€ 150,00

FRANCIACORTA (12)		CALICE	€ 10,00
Ca' del Bosco			€ 65,00
Mattia Vezzola Brut Costaripa Rose'			€ 50,00

PROSECCO (12)	
Marsuret Valdobbiadene Extra Dry	€ 35,00
Marsuret Brut Maria Rose'	€ 36,00

CAFFETTERIA

Espresso/Decaffeinato/Corretto	€ 2,00/ € 2,50/ € 3,00
American coffee	€ 3,50
Latte macchiato/soia (6/7) <i>With normal milk or with soy milk</i>	€ 3,50/ € 4,00
Cappuccino/Cappuccino di soia (6/7) <i>Cappuccino / Cappuccino with soy milk</i>	€ 3,50/ € 4,00
Marocchino	€ 3,00
Caffè d'orzo biologico (1) <i>Organic roasted barley coffee</i>	€ 2,50
Caffè al Ginseng (1) <i>Ginseng coffee</i>	€ 2,50
Cioccolata calda (7) <i>Hot Chocolate</i>	€ 5,00
Irish Coffee	€ 10,00
Caffè Shakerato <i>Iced Coffee</i>	€ 5,00
Crema al caffè (7) <i>Iced Coffee cream</i>	€ 6,00
Crema Yogurt al pistacchio (7/8) <i>Iced yogurt with pistachio</i>	€ 6,00
Spremuta <i>Fresh Orange Juice</i>	€ 5,00

SOFT DRINKS

€ 5,00

COCA COLA - COCA COLA ZERO	GINGER ALE
ARANCIATA	GINGER BEER
CHINOTTO	GASSOSA
TONIC WATER (Fever Tree: Mediterranean/Premium Indian)	LEMON ICE TEA
CRODINO	PEACH ICE TEA
SAN BITTER	SCHWEPPE LEMON
LIMONATA PORTOFINO	

FRUIT JUICES

€ 6,00

MIRTILLO <i>Blueberry</i>	FRAGOLA <i>Strawberry</i>
MANGO <i>Mango</i>	ACE (carota, arancia, limone) <i>ACE (carrot, orange, lemon)</i>
PERA <i>Pear</i>	LAMPONE <i>Raspberry</i>
PESCA <i>Peach</i>	

TEA TIME

€ 6,00

DARJEELING (TÈ NERO)

Tè nero indiano proveniente dalla regione Darjeeling, il cui nome significa "terra dei fulmini". Tè di alta quota conosciuto come lo "champagne" dei tè.

ROMEO E GIULIETTA (TÈ VERDE)

Miscela romantica di tè verdi, papaya, fragola e petali di rosa dal profumo dolce e fruttato.

MENTA (TÈ)

Miscela equilibrata di menta piperita e menta dolce, erbe apprezzate per le proprietà digestive, balsamiche e carminative.

FINOCCHIO LIQUIRIZIA (TISANA)

I semi di finocchio, dalle note proprietà digestive, si uniscono alla radice di liquirizia in una miscela dal gusto dolce.

SWEET RELAX (TISANA)

Una dolce miscela di erbe per tutta la famiglia. Ottima per facilitare il riposo, è arricchita dall'aroma naturale di fragolina di bosco.

GINGER LEMON (TISANA)

Deliziosa miscela agrumata, rivitalizzante. A base di lemon grass, radice di zenzero, scorze d'arancia, aroma naturale di fragolina di bosco.

CURCUMA E FIORI DI SAMBUCO (TISANA)

Una dolce miscela di erbe per tutta la famiglia. Ottima per facilitare il riposo, è arricchita dall'aroma naturale di fragolina di bosco.

CAMOMILLA (TISANA)

Capolini interi di Matricaria Camomilla: la pianta è conosciuta fin dall'antichità per le sue proprietà calmanti e sfiammanti.

FRUTTI DI BOSCO (INFUSO)

Perfetto caldo o freddo: un blend di karkadè, rosa canina e frutta dal profumo dolce e intenso.

SOGNO D'AMORE (INFUSO)

Uvetta, rosa canina, karkadè, sambuco, scorza d'arancia, mela, albicocca, aromi, pera, pesca, fiordaliso. Gusto caramello e frutta.



POSTA BISTROT

MENU



POSTA DESIGN

LAGO DI COMO



FOOD

DAI UNO SGUARDO ALLA LAVAGNA O CHIEDI AL PERSONALE PER CONOSCERE LE PROPOSTE DEL GIORNO DELLA NOSTRA CUCINA

INSALATE

CAPRESE € 12,00

Mozzarella di bufala campana I.G.P., pomodoro ramato e basilico nostrano (7)

Tomatoes, buffalo mozzarella and basil

VILLA FLORI € 12,00

Insalata con rucola, cetrioli, finocchi, carote e pomodoro ramato

Salad with Rocket salad, cucumber, fennel, carrots and fresh tomatoes

LAKE COMO € 13,00

Letto di insalata con rucola nostrana, prosciutto cotto I.G.P., ricotta vaccina,

olive verdi e pomodoro ramato (7)

Lettuce, Rocket salad, ham, ricotta cheese, olives, tomatoes

VISTA € 14,00

Letto di insalata con Bresaola della Valtellina I.G.P., mozzarella di bufala campana

D.O.P. e zucchine grigliate con mais e spolverata di Grana Padano I.G.P. (3/7)

Lettuce, dry salted beef, Buffalo mozzarella, grilled zucchini, corn and Parmesan

POSTA CAESAR € 14,00

Letto di insalata con cotoletta* di pollo, spolverata di Grana Padano I.G.P.

con crostini di pane e salsa dressing (1/3/7/15)

Salad with Chicken Cutlets and Parmesan Cheese with Bread and Sauce Dressing*

TOAST

CLASSICO € 7,00

Pane tostato con prosciutto cotto I.G.P. e formaggio (1/7)

Toasted bread with ham and cheese

OSTUNI € 7,00

Pane tostato con melanzane grigliate, pomodori secchi e Philadelphia (1/7)

Toasted bread with grilled eggplant, dried tomatoes and Philadelphia

ALPEGGIO € 8,00

Pane tostato con bresaola della Valtellina I.G.P. su letto di rucola

con Philadelphia (1/7)

Toasted bread with dry salted beef, Rocket salad and Philadelphia

SUNDAY ROAST € 10,00

Pane tostato con Roastbeef, rucola, grana e senape (1/3/7/10)

Toasted bread with Roastbeef, Rocket salad, Parmesan and mustard

CLUB SANDWICH € 16,00

Pane tostato con pollo, bacon, pomodoro, uovo, lattuga e maionese (1/3/12)

Toasted bread with chicken, bacon, tomatoes, egg, lettuce and mayonnaise

PANINI - PIADINE

SEMPLICE € 7,00

Pane artigianale con prosciutto cotto e formaggio (1/7)

Artisan bread with ham and cheese

ACCIUGHINO € 7,00

Pane artigianale con acciughe, mozzarella a julienne I.G.P., pomodoro ramato,

origano e tabasco (1/4/7,12)

Artisan bread with anchovies, mozzarella, tomatoes, organ and tabasco

MILANESE € 7,00

Pane artigianale con salame Milano e formaggio (1/7)

Artisan bread with Milan Salami and cheese

RIMINI € 7,00

Pane artigianale con prosciutto crudo di parma I.G.P., mozzarella julienne I.G.P.

su letto di rucola (1/7)

Artisan bread with Raw Parma ham, mozzarella and Rocket salad

ORTO € 7,00

Pane artigianale con zucchine e pomodori grigliati, basilico e Philadelphia (1/7)

Artisan bread with zucchini, grilled tomatoes, basil and Philadelphia

NORVEGIA € 8,00

Pane artigianale con salmone, salsa rosa e misticanza (1/3/4)

Artisan bread with salmon, pink sauce and salad

BISTROT BURGER € 13,00

Hamburger di manzo* 150g oppure cotoletta* di pollo, formaggio, bacon,

pomodoro, lattuga, maionese o salsa rosa con contorno di patate al forno (1/3/15)

Beef/chicken hamburger with cheese, bacon, tomatoes, fresh lettuce, maionaise*

or pink sauce with oven potatoes

Tutti i panini possono diventare piadine con l'aggiunta di € 1,00

PIZZA

MARGHERITA € 8,00

La classica pizza semplice e buona con salsa di pomodoro, mozzarella

e basilico (1/7)

Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and basil

VEGETARIANA € 10,00

Pizza con salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine grigliate (1/7)

Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, grilled eggplant and zucchini

MILANO € 10,00

Pizza con salsa di pomodoro, mozzarella e Salame Milano (1/7)

Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, Milan Salami

VALTELLINA € 12,00

Pizza classica con salsa di pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana (1/3/7)

Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, dry salted beef and Parmesan

SAN DANIELE € 12,00

Pizza con salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e pomodorini (1/7)

Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, raw ham, Rocket salad and tomatoes

CONTORNI

PATATE AL FORNO € 6,00

Baked potatoes

VERDURE GRIGLIATE € 6,00

Melanzane e zucchine grigliate

Grilled eggplants and zucchini

I NOSTRI TAGLIERI

IL BELLO € 14,00

Culatello con mozzarella di bufala I.G.P. (7)

Raw Culatello with Buffalo mozzarella

IL BUONO € 15,00

Bresaola della Valtellina I.G.P., rucola e Grana Padano I.G.P. (3/7)

Dry salted beef, Rocket salad and Parmesan cheese

FORMAGGI MISTI (7) € 15,00

Mixed cheese

MITICO € 16,00

Salmone affumicato con caprino, burro e spolverata di sesamo (4/7/11)

Smoked salmon with goat's cheese, butter and sesame

TAGLIERE MISTO SALUMI E FORMAGGI (7) € 17,00

Mixed cold cuts and cheese

BREAKFAST TIME

BRIOCHE/CROISSANT (1/3/7) € 2,00

Cream, chocolate, fruit jam, honey, apple, Nutella

MUFFIN (1/3/7) € 3,00

Blueberry, raspberry, apple, chocolate

PANE BURRO E MARMELLATA (1/3/7) € 5,00

Bread with butter and selected jam

MACEDONIA € 6,00

Fruit salad

PANCAKES (1/3/7) € 6,00

Maple syrup, Nutella

WAFFLES (1/3/7) € 6,00

Pistachio cream, maple syrup

FETTA DI TORTA (1/3/7) € 6,00

Slice of cake

CORN FLAKES/CEREALI/ CON LATTE (1/7) € 7,00

Corn flakes/cereals/puffed rice with milk

YOGURT CON NOCI E MIELE (7/8) € 6,00

Yogurt with walnuts and honey

TORTINA (1/3/7) € 8,00

Cake of the day

FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES
PLEASE SPEAK TO OUR STAFF OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLLERANCES, WHEN MAKING YOUR ORDER.
SO WE CAN OFFER YOU THE BEST SERVICE. THANK YOU.

Products labeled with (*) are prepared with frozen ingredients. Fish or meat served raw or not fully cooked is subject to temperature abatement to guarantee quality and safety, in compliance of HACCP, Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011

SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA AD INFORMARE IL PERSONALE ADDETTO DI EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI O PATOLOGIE LEGATE AL CIBO DI CUI SI È AFFETTI, AL FINE DI CONSENTIRCI DI OFFRIRVI IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILE. GRAZIE.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.