

**SIGNATURE COCKTAILS** € 14,00

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

**VODKA**

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**

Cachaça 51	€ 8,00
Capucana	€ 10,00
Engenho Da Vertente	€ 10,00

**MEZCAL**

Amores	€ 10,00
Montelobos	€ 10,00
Monte Alban	€ 10,00

**TEQUILA**

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**

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**

Dartigalongue Hors D'Age	€ 14,00
Bas Armagnac Res. Imp Xo	€ 16,00

**CALVADOS**

Pays D'Auge	€ 10,00
Morin Selection	€ 10,00

**SHERRY & PORT**

Ramos Pinto Ruby	€ 8,00
Tio Pepe	€ 8,00

**POSTA DESIGN**

LAGO DI COMO



POSTADESIGNHOTEL.COM



LARIOHOTELS.COM

@ lariohotels



**POSTA BISTROT**

menu



**POSTA DESIGN**

LAGO DI COMO



**CLASSIC COCKTAILS**

€ 10,00

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

<b>MILANO TORINO DI FEDERICO PELITIS</b> (12) Campari, Vermouth rosso Federico Pelitis XXII Formula	€ 12,00
--	---------

**COCKTAILS INVECCHIATI IN BOTTE - IN BARREL** (12) € 14,00

Negroni	Manhattan
Milano Torino	

**VERMOUTH** (12)

<b>ROSSI</b>			
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	€ 7,00	Mulassano	€ 8,00
<b>BIANCHI</b>			
Martini Bianco	€ 7,00	Cinzano 1757	€ 7,00
Martini Dry	€ 7,00	Vermouth Del Professore	€ 8,00

**MOCKTAILS**

€ 8,00

<b>BELLAGIO</b> Mango, Maracuja, Cranberry, Lime	<b>COMO GARDEN MULE</b> Seedlip Garden, Lime, Ginger Beer
<b>LENNO</b> Apricot purée, Basil, Lime, Citron soda	<b>CERNOBBIO</b> Raspberry purée, Pineapple purée, Lemon juice

<b>VIRGIN NEGRONI</b> 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	Maraschino	€ 8,00
Disaronno	€ 7,00	Strega	€ 8,00
Limoncello	€ 7,00	Chamarel Coconut	€ 8,00
Peachtree	€ 7,00	Chamarel Coffee	€ 8,00
Wenneker Butterscotch	€ 7,00	Chamarel Mandarin	€ 8,00
Chartreuse	€ 8,00	Chambord	€ 8,00
Cointreau	€ 8,00	Dom Bénédicte	€ 8,00
Bols Crème de Cacao	€ 8,00	Drambuie	€ 8,00
Disaronno	€ 7,00	Galliano Ristretto	€ 8,00
Galliano l'Autentico	€ 8,00	Solerno Blood Orange	€ 8,00
Grand Marnier	€ 8,00		

WHISKY			
<b>SINGLE MALT</b>			
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
<b>BLENDED</b>			
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
<b>ISLAY</b>			
Caol Ila 12 years	€ 14,00	Lagavulin 16 years	€ 14,00
Laphroaig 10 years	€ 14,00		
<b>IRISH WHISKEY</b>			
Bushmills	€ 12,00	Jameson	€ 12,00
<b>RYE</b>			
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	€ 10,00	Monkey 47	€ 13,00
Gordon's	€ 10,00	Nikka Coffey	€ 13,00
Tanqueray	€ 10,00	Ondina	€ 13,00
N.° 3 London Dry Gin	€ 13,00	Rivo Dal Lago di Como	€ 13,00
Hendrick's	€ 13,00	Roby Marton	€ 13,00
Brockmans	€ 13,00	Sabatini	€ 13,00
Bulldog	€ 13,00	Tanqueray N.° Ten	€ 13,00
Colonel Fox's	€ 13,00	Thomas Dakin	€ 13,00
Elephant	€ 13,00	Windspiel	€ 13,00
Forbes	€ 13,00	Alkkemist	€ 14,00
Magellan	€ 13,00	Brooklyn	€ 14,00
Mare	€ 13,00	N.° 209 London Dry	€ 14,00
Martin Miller	€ 13,00	Lord of Barbès	€ 14,00

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	Berta Unica	€ 10,00
Sarpa Oro Di Poli	€ 7,00		

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

CRAFT BEER			
		Cl. 33	€ 8,00
<b>BIOVA BREAD BEER - LAGO DI COMO</b> (Lager 4,7%) Una birra artigianale che combatte lo spreco alimentare. L'odore del pane ed il sapore del sale		<b>FELINA</b> (Scottish Ale 7,5%) Rossa, brillante, appariscente, ma sorniona di carattere, si muove a passi felpati sul velo di spezie, in fruttato equilibrio tra dolce e amaro	
<b>SCIGHERA</b> (Blanche 4,5%) Opalescente dalla schiuma pannosa e densissima, fresca, dissetante e beverina		<b>LA P'IPA</b> (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>		

<b>ICED COFFEE CREAM</b>	€ 6,00
<b>ICED YOGURT WITH PISTACHIO</b>	€ 6,00

TEA TIME		€ 6,00
<b>DARJEELING (TÈ NERO)</b> Tè nero indiano proveniente dalla regione Darjeeling, il cui nome significa "terra dei fulmini". Tè di alta quota conosciuto come lo "champagne" dei tè.	<b>GINGER LEMON (TISANA)</b> Deliziosa miscela agrumata, rivitalizzante. A base di lemon grass, radice di zenzero, scorze d'arancia, aroma naturale di fragolina di bosco.	
<b>ROMEO E GIULIETTA (TÈ VERDE)</b> Miscela romantica di tè verdi, papaya, fragola e petali di rosa dal profumo dolce e fruttato.	<b>CURCUMA E FIORI DI SAMBUCCO (TISANA)</b> Una dolce miscela di erbe per tutta la famiglia. Ottima per facilitare il riposo, è arricchita dall'aroma naturale di fragolina di bosco.	
<b>MENTA (TÈ)</b> Miscela equilibrata di menta piperita e menta dolce, erbe apprezzate per le proprietà digestive, balsamiche e carminative.	<b>CAMOMILLA (TISANA)</b> Capolini interi di Matricaria Camomilla: la pianta è conosciuta fin dall'antichità per le sue proprietà calmanti e sfiammanti.	
<b>FINOCCHIO LIQUIRIZIA (TISANA)</b> I semi di finocchio, dalle note proprietà digestive, si uniscono alla radice di liquirizia in una miscela dal gusto dolce.	<b>FRUTTI DI BOSCO (INFUSO)</b> Perfetto caldo o freddo: un blend di karkadè, rosa canina e frutta dal profumo dolce e intenso.	
<b>SWEET RELAX (TISANA)</b> Una dolce miscela di erbe per tutta la famiglia. Ottima per facilitare il riposo, è arricchita dall'aroma naturale di fragolina di bosco.	<b>SOGNO D'AMORE (INFUSO)</b> 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)	
<b>Traminer Aromatico Ca' Bolani</b> - Friuli	
<b>Chardonnay Hofstätter</b> - Alto Adige	
<b>Pinot Grigio Ca' Montini</b> - Trentino	
<b>Lugana Cento Filari Cesar</b> - Veneto	
<b>Vermentino Sella &amp; Mosca</b> - Sardegna	
VINI ROSSI (12)	
<b>Cabernet Sauvignon Hofstätter</b> - Alto Adige	
<b>Lacrima Di Morro D'Alba Umani Ronchi</b> - Marche	
<b>Chianti Leonardo Da Vinci</b> - Toscana	
<b>Passo Delle Mule Nero D'Avola</b> - Sicilia	
<b>Prunotto Barbaresco</b> - Piemonte	€ 75,00
<b>Barolo Fontanafredda</b> - Piemonte	€ 75,00
<b>Ca' Del Bosco Corte del Lupo</b>	€ 50,00 la bottiglia - € 11,00 il calice
ROSE' & MOSCATO (12)	
<b>Zinzula Rose' Masseria Altamura</b> - Puglia	
<b>Moscato D'Asti Castello Di Poggio</b> - Piemonte	

CHAMPAGNE (12)		CALICE € 12,00
<b>Pommery Prestige</b>		€ 80,00
<b>Veuve Clicquot</b>		€ 100,00
<b>Ruinart Brut</b>		€ 120,00
<b>Ruinart Rose' Brut</b>		€ 150,00
<b>Ruinart Blanc de Blanc</b>		€ 180,00

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

PROSECCO (12)	
<b>Marsuret Valdobbiadene Extra Dry</b>	€ 35,00
<b>Marsuret Brut Maria Rose'</b>	€ 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

€ 5,00

MIRTILLO <i>Blueberry</i>	ACE (carota, arancia, limone) <i>ACE (carrot, orange, lemon)</i>
MANGO <i>Mango</i>	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>	

## 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 SAMBUCCO (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.

## TACOS & COCKTAILS

€ 22,00

solo tacos € 16,00

- Tortilla di mais con gamberi, guacamole ai pomodori secchi, cavolo cappuccio e maionese piccante (2,3,15)  
*Corn tortilla with shrimps, dried tomatoes guacamole, green cabbage and spicy mayonnaise*  
**DRINK**  
Tequila blanco infuso al peperoncino, lime, sciroppo di agave e succo di mango  
*Tequila blanco infused with chili pepper, lime, agave syrup and mango juice*
- Tortilla di grano con pollo impanato, Philadelphia, cavolo cappuccio rosso, salsa alle erbe, avocado e tabasco (1,7,12)  
*Wheat tortilla with breaded chicken, Philadelphia cheese, red cabbage, aromatic herbs, avocado and tabasco sauce*  
**DRINK**  
Gin, sciroppo di timo e zenzero, limone, soda al cedro  
*Gin, thyme and ginger syrup, lemon and citron soda*
- Tortilla di grano con avocado, cavolo cappuccio rosso e bianco, pomodori secchi e Philadelphia (1,7)  
*Wheat tortilla with avocado, red and green cabbage, dried tomatoes and Philadelphia cheese*  
**DRINK**  
Tequila, dry orange, lime, sciroppo alle spezie e lampone pestato  
*Tequila, dry orange, lime, spiced syrup and raspberry muddle*



## POSTA BISTROT

### MENU



## POSTA DESIGN

LAGO DI COMO

★★★

POSTADESIGNHOTEL.COM - LARIOHOTELS.COM

# FOOD

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

## INSALATE

<b>CAPRESE</b> Mozzarella di bufala campana, pomodoro ramato e basilico nostrano (7) <i>Tomatoes, buffalo mozzarella and basil</i>	€ 12,00
<b>VILLA FLORI</b> Insalata con rucola, cetrioli, finocchi, carote e pomodoro ramato <i>Salad with rocket salad, cucumber, fennel, carrots and fresh tomatoes</i>	€ 12,00
<b>LAKE COMO</b> Letto di insalata con rucola nostrana, prosciutto cotto, ricotta vaccina, olive verdi e pomodoro ramato (7) <i>Lettuce, rocket salad, ham, ricotta cheese, olives, tomatoes</i>	€ 13,00
<b>VISTA</b> Letto di insalata con Bresaola della Valtellina, mozzarella di bufala campana e zucchine grigliate con mais e spolverata di Grana Padano (3/7) <i>Lettuce, dry salted beef, Buffalo mozzarella, grilled zucchini, corn and Parmesan</i>	€ 14,00
<b>POSTA CAESAR</b> Letto di insalata con cotoletta* di pollo, spolverata di Grana Padano con crostini di pane e salsa dressing (1/3/7/15) <i>Salad with chicken cutlets* and Parmesan cheese with bread and sauce Dressing</i>	€ 14,00

## TOAST

<b>CLASSICO</b> Pane tostato con prosciutto cotto e formaggio (1/7) <i>Toasted bread with ham and cheese</i>	€ 6,00
<b>OSTUNI</b> Pane tostato con melanzane grigliate, pomodori secchi e Philadelphia (1/7) <i>Toasted bread with grilled eggplant, dried tomatoes and Philadelphia</i>	€ 6,00
<b>ALPEGGIO</b> Pane tostato con bresaola della Valtellina su letto di rucola con Philadelphia (1/7) <i>Toasted bread with dry salted beef, rocket salad and Philadelphia</i>	€ 7,00
<b>SUNDAY ROAST</b> Pane tostato con Roastbeef, rucola, grana e senape (1/3/7/10) <i>Toasted bread with Roastbeef, rocket salad, Parmesan and mustard</i>	€ 10,00
<b>CLUB SANDWICH</b> Pane tostato con pollo, bacon, pomodoro, uovo, lattuga e maionese (1/3/12) <i>Toasted bread with chicken, bacon, tomatoes, egg, lettuce and mayonnaise</i>	€ 18,00

## PANINI - PIADINE

<b>SEMPLICE</b> Pane artigianale con prosciutto cotto e formaggio (1/7) <i>Artisan bread with ham and cheese</i>	€ 7,00
<b>ACCIUGHINO</b> Pane artigianale con acciughe, mozzarella a julienne, pomodoro ramato, origano e tabasco (1/4/7,12) <i>Artisan bread with anchovies, mozzarella, tomatoes, origan and tabasco</i>	€ 7,00
<b>MILANESE</b> Pane artigianale con salame Milano e formaggio (1/7) <i>Artisan bread with Milan Salami and cheese</i>	€ 7,00
<b>RIMINI</b> Pane artigianale con prosciutto crudo di parma, mozzarella julienne su letto di rucola (1/7) <i>Artisan bread with Raw Parma ham, mozzarella and rocket salad</i>	€ 7,00
<b>ORTO</b> Pane artigianale con zucchine e pomodori grigliati, basilico e Philadelphia (1/7) <i>Artisan bread with zucchini, grilled tomatoes, basil and Philadelphia</i>	€ 7,00
<b>NORVEGIA</b> Pane artigianale con salmone, salsa rosa e misticanza (1/3/4) <i>Artisan bread with salmon, pink sauce and salad</i>	€ 8,00
<b>BISTROT BURGER</b> 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) <i>Beef/chicken hamburger* with cheese, bacon, tomatoes, fresh lettuce, maionaise or pink sauce with oven potatoes</i>	€ 15,00
Tutti i panini possono diventare piadine con l'aggiunta di € 1,00	

## PIZZA

<b>MARGHERITA</b> La classica pizza semplice e buona con salsa di pomodoro, mozzarella e basilico (1/7) <i>Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and basil</i>	€ 10,00
<b>VEGETARIANA</b> Pizza con salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine grigliate (1/7) <i>Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, grilled eggplant and zucchini</i>	€ 12,00
<b>MILANO</b> Pizza con salsa di pomodoro, mozzarella e Salame Milano (1/7) <i>Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, Milan Salami</i>	€ 12,00
<b>VALTELLINA</b> Pizza classica con salsa di pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana (1/3/7) <i>Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, dry salted beef and Parmesan</i>	€ 13,00
<b>SAN DANIELE</b> Pizza con salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e pomodorini (1/7) <i>Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, raw ham, rocket salad and tomatoes</i>	€ 13,00

## CONTORNI

<b>PATATE AL FORNO</b> <i>Baked potatoes</i>	€ 6,00
<b>VERDURE GRIGLIATE</b> Melanzane e zucchine grigliate <i>Grilled eggplants and zucchini</i>	€ 6,00

## I NOSTRI TAGLIERI

<b>IL BELLO</b> Culatello con mozzarella di bufala (7) <i>Raw Culatello with Buffalo mozzarella</i>	€ 14,00
<b>IL BUONO</b> Bresaola della Valtellina, rucola e Grana Padano (3/7) <i>Dry salted beef, rocket salad and Parmesan cheese</i>	€ 15,00
<b>FORMAGGI MISTI (7)</b> <i>Mixed cheese</i>	€ 15,00
<b>MITICO</b> Salmone affumicato con caprino, burro e spolverata di sesamo (4/7/11) <i>Smoked salmon with goat's cheese, butter and sesame</i>	€ 18,00
<b>TAGLIERE MISTO SALUMI E FORMAGGI (7)</b> <i>Mixed cold cuts and cheese</i>	€ 18,00

## BREAKFAST TIME

<b>BRIOCHE/CROISSANT (1/3/7)</b> <i>Cream, chocolate, fruit jam, honey, apple, Nutella</i>	€ 2,00
<b>MUFFIN (1/3/7)</b> <i>Blueberry, red velvet, chocolate</i>	€ 3,00
<b>PANE BURRO E MARPELLATA (1/3/7)</b> <i>Bread with butter and selected jam</i>	€ 5,00
<b>MACEDONIA</b> <i>Fruit salad</i>	€ 5,00
<b>PANCAKES (1/3/7)</b> <i>Maple syrup, Nutella</i>	€ 6,00
<b>WAFFLES (1/3/7)</b> <i>Pistachio cream, maple syrup</i>	€ 6,00
<b>FETTA DI TORTA (1/3/7)</b> <i>Slice of daily cake</i>	€ 6,00
<b>CEREALI CON LATTE (1/7)</b> <i>Cereals with milk</i>	€ 6,00
<b>YOGURT CON NOCI E MIELE (7/8)</b> <i>Yogurt with walnuts and honey</i>	€ 6,00
<b>TORTINA (1/3/7)</b> <i>Cake of the day</i>	€ 8,00

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

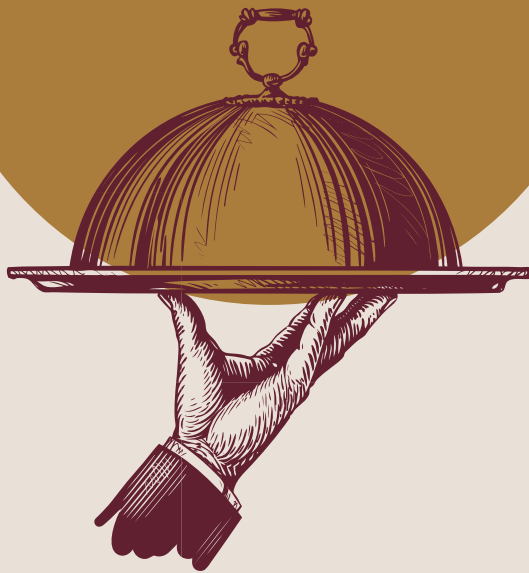
SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA AD INFORMARE IL PERSONALE ADDETTO DI EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI O PATOLOGIE LEGATE AL CIBO DI CUI SI È AFFETTI, AL FINE DI CONSENTIRCI DI OFFRIRVI IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILE. GRAZIE.

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.



POSTA BISTROT

MENU



POSTA DESIGN

LAGO DI COMO



## ANTIPASTI | STARTERS

Tartare di manzo tagliata al coltello con tartufo nero, capperi, acciughe e senape (3, 4, 9, 12) <i>Beef tartare with black truffle, anchovies and mustard</i>	€ 24,00
Tartare di salmone con Philadelphia e crostini (1, 4, 7, 12) <i>Salmon tartare with Philadelphia cheese and toasted bread</i>	€ 22,00
Bruschetta con tonno affumicato, Philadelphia, pomodorini e capperi (1, 4, 7, 12, 15) <i>Bruschetta with smoked tuna, Philadelphia, tomatoes and capers</i>	€ 18,00
Roast-beef all'inglese, pomodorini, rucola e parmigiano (7) <i>Roast-beef with tomatoes, rocket salad and parmesan cheese</i>	€ 18,00
Insalata di polipo con pomodorini, patate, capperi e olive (14, 15) <i>Octopus with tomatoes, potatoes, capers and olives</i>	€ 20,00

## PRIMI | FIRST COURSES

Linguine alla bolognese (1, 3, 7, 12) <i>Linguine Bolognese style (tomato and meat sauce)</i>	€ 18,00
Spaghetti al pomodoro e basilico (1, 7) <i>Spaghetti with tomato and basil sauce</i>	€ 18,00
Spaghetti alla chitarra pescatora (1, 3, 7) <i>Spaghetti with tomato and seafood sauce</i>	€ 22,00
Spaghetti alle vongole (1, 7, 12, 14, 15) <i>Spaghetti with clams</i>	€ 20,00
Linguine alla carbonara (1, 3, 7, 12) <i>Linguine with carbonara sauce (egg, pork)</i>	€ 20,00
Lasagna alla bolognese (1, 3, 7, 9, 12) <i>Lasagna bolognese style (tomato and meat sauce)</i>	€ 20,00
Pappardelle ai funghi con tartufo nero e burro (1, 3, 7) <i>Pappardelle with mushrooms, black truffle and butter</i>	€ 22,00

## SECONDI | SECOND COURSES

Tagliata di manzo con patate al forno <i>Sliced beef with baked potatoes</i>	€ 24,00
Gamberoni alla griglia con patate al forno (2, 15) <i>Grilled prawns with baked potatoes</i>	€ 24,00
Filetto di branzino alla mediterranea (olive, pomodorini e capperi) (4, 15) <i>Mediterranean style seabass filet (olives, tomatoes and capers)</i>	€ 22,00
Vitello tonnato (3, 4, 12) <i>Veal with tuna sauce</i>	€ 20,00
Pollo al curry con riso basmati <i>Chicken curry with Basmati rice</i>	€ 22,00
Filetto di orata al forno (4, 15) <i>Sea Bream filet with baked potatoes</i>	€ 22,00