

Per conoscere la selezione di pasticceria di questa settimana rivolgersi al personale.

*To discover this week's pastry selection, please ask our staff.*

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.

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.*



## POSTA BISTROT MENU



## POSTA DESIGN

LAGO DI COMO



POSTADESIGNHOTEL.COM



LARIOHOTELS.COM

@ lariohotels

## POSTA DESIGN

LAGO DI COMO



POSTADESIGNHOTEL.COM - LARIOHOTELS.COM

## ANTIPASTI

<b>Bruschetta</b> <sup>(1,7)</sup> pomodorini, basilico, mozzarella e origano <i>Bruschetta</i> <sup>(1,7)</sup> <i>tomatoes, basil, mozzarella cheese and oregano</i>	€ 18,00
<b>Roastbeef</b> <sup>(3,7)</sup> rucola, grana e pomodorini <i>Roastbeef</i> <sup>(3,7)</sup> <i>rocket, parmesan cheese and tomatoes</i>	€ 20,00
<b>Salmone affumicato</b> <sup>(4,7,15)</sup> verdure grigliate e mozzarella di bufala <i>Smoked Salmon</i> <sup>(4,7,15)</sup> <i>grilled vegetables and buffalo milk mozzarella</i>	€ 22,00
<b>Impepata di cozze</b> <sup>(1,2,14,15)</sup> cozze, vongole e gamberi con salsa pomodoro e crostini <i>Impepata di cozze</i> <sup>(1,2,14,15)</sup> <i>steamed mussels with pepper, clams, shrimps, tomato sauce and toasted bread</i>	€ 20,00
<b>Tartare di manzo</b> <sup>(1,4,10,15)</sup> al coltello con tartufo nero, capperi, acciughe, senape, miele e crostini <i>Beef steak tartare</i> <sup>(1,4,10,15)</sup> <i>black truffle, capers, anchovies, mustard, honey and toasted bread</i>	€ 24,00
<b>Tartare di salmone</b> <sup>(1,4,7,15)</sup> Salmon tartare philadelphia and toasted bread <i>Salmon tartare</i> <sup>(1,4,7,15)</sup> <i>Philadelphia and toasted bread</i>	€ 24,00
<b>Insalata di mare</b> <sup>(2,14,15)</sup> polipo, calamari, seppie, gamberi, cozze, finocchi, carote e rucola <i>Seafood salad</i> <sup>(2,14,15)</sup> <i>octopus, squid, cuttlefish, shrimps, mussels, fennels, carrots and rocket</i>	€ 20,00

## PRIMI

<b>Spaghetti al pomodoro</b> <sup>(1)</sup> salsa pomodoro e basilico <i>Spaghetti with tomato sauce</i> <sup>(1)</sup> <i>tomato sauce and basil</i>	€ 18,00
<b>Linguine al pesto genovese</b> <sup>(1,2,7,8,15)</sup> gamberi, parmigiano e mandorle <i>Linguine with pesto sauce</i> <sup>(1,2,7,8,15)</sup> <i>Pesto sauce, shrimps, parmesan cheese and almonds</i>	€ 20,00
<b>Pappardelle ai funghi champignon</b> <sup>(1,7)</sup> tartufo nero e panna <i>Pappardelle with champignon mushrooms</i> <sup>(1,7)</sup> <i>Black truffle and cream</i>	€ 24,00
<b>Spaghetti alla carbonara</b> <sup>(1,7)</sup> con pecorino romano e guanciale <i>Spaghetti carbonara</i> <sup>(1,7)</sup> <i>with pecorino romano (Italian sheep's milk cheese) and pork cheek</i>	€ 20,00
<b>Lasagne alla bolognese</b> <sup>(1,3,7,9,12)</sup> ragù di manzo e besciamella <i>Lasagne bolognese</i> <sup>(1,3,7,9,12)</sup> <i>beef tomato sauce and béchamel</i>	€ 20,00
<b>Trofie asparagi e gamberetti</b> <sup>(1,2)</sup> punte di asparagi e gamberetti <i>Trofie with asparagus and shrimps</i> <sup>(1,2)</sup> <i>Trofie pasta with asparagus and shrimps</i>	€ 20,00
<b>Risotto con pesce persico</b> <sup>(1,4)</sup> Filetti di pesce persico impanati <i>Risotto with persico fish</i> <sup>(1,4)</sup> <i>Breaded Persico fish fillet</i>	€ 22,00

## SECONDI

<b>Tagliata di manzo</b> <sup>(2)</sup> contorno di spinaci <i>Sliced beef</i> <sup>(2)</sup> <i>spinach as a side</i>	€ 24,00
<b>Gamberoni alla griglia</b> <sup>(2)</sup> contorno insalata mista <i>Grilled prawns</i> <sup>(2)</sup> <i>Mixed salad as a side</i>	€ 24,00
<b>Filetto di branzino</b> <sup>(4,15)</sup> alla mediterranea con olive, pomodorini e capperi <i>Seabass fillet</i> <sup>(4,15)</sup> <i>Mediterranean style with olives, cherry tomatoes and capers</i>	€ 22,00
<b>Orata al cartoccio</b> <sup>(4,15)</sup> patate, pomodorini, capperi e olive <i>Guilthead bream en papillote</i> <sup>(4,15)</sup> <i>potatoes, cherry tomatoes, capers and olives</i>	€ 22,00
<b>Pollo al curry</b> <sup>(7)</sup> con riso basmati <i>Chicken curry</i> <sup>(7)</sup> <i>with Basmati rice</i>	€ 22,00
<b>Filetto di manzo</b> <sup>(7)</sup> al pepe verde con patate al forno <i>Beef fillet</i> <sup>(7)</sup> <i>with green peppercorn sauce and baked potatoes</i>	€ 25,00
<b>Costolette di agnello grigliate</b> con patate al forno <i>Grilled lamb ribs</i> <i>baked potatoes as side</i>	€ 25,00

## CAFFETTERIA

Espresso/Corretto	€ 2,00/ € 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) /con panna <i>Hot Chocolate</i>	€ 5,00/ € 6,00
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**  
**ARANCIATA**  
**CHINOTTO**  
**TONIC WATER** (Fever Tree:  
Mediterranean/Premium Indian)  
**CRODINO**  
**SAN BITTER**  
**LIMONATA PORTOFINO**

**GINGER ALE**  
**GINGER BEER**  
**GASSOSA**  
**LEMON ICE TEA**  
**PEACH ICE TEA**  
**SCHWEPPES LEMON**

## FRUIT JUICES

€ 5,00

<b>MIRTILLO</b> <i>Blueberry</i>	<b>ACE</b> (carota, arancia, limone) <i>ACE (carrot, orange, lemon)</i>
<b>MANGO</b> <i>Mango</i>	<b>LAMPONE</b> <i>Raspberry</i>
<b>PERA</b> <i>Pear</i>	<b>MELA VERDE</b> <i>Apple</i>
<b>PESCA</b> <i>Peach</i>	<b>ANANAS</b> <i>Pineapple</i>
<b>FRAGOLA</b> <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 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 BREAKFAST & SNACKS



## POSTA DESIGN

LAGO DI COMO



Coperto / Cover charge € 2,00

POSTADESIGNHOTEL.COM - LARIOHOTELS.COM

# 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, 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, 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, mozzarella di bufala campana e zucchine grigliate con mais e spolverata di Grana Padano (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 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 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 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** € 18,00

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** € 8,00

Pane artigianale con prosciutto cotto e formaggio (1/7)  
*Artisan bread with ham and cheese*

**ACCIUGHINO** € 8,00

Pane artigianale con acciughe, mozzarella a julienne, pomodoro ramato, origano e tabasco (1/4/7,12)  
*Artisan bread with anchovies, mozzarella, tomatoes, origan and tabasco*

**MILANESE** € 8,00

Pane artigianale con salame Milano e formaggio (1/7)  
*Artisan bread with Milan Salami and cheese*

**RIMINI** € 8,00

Pane artigianale con prosciutto crudo di parma, mozzarella julienne su letto di rucola (1/7)  
*Artisan bread with Raw Parma ham, mozzarella and rocket salad*

**ORTO** € 8,00

Pane artigianale con zucchine e pomodori grigliati, basilico e Philadelphia (1/7)  
*Artisan bread with zucchini, grilled tomatoes, basil and Philadelphia*

**NORVEGIA** € 9,00

Pane artigianale con salmone, salsa rosa e misticanza (1/3/4)  
*Artisan bread with salmon, pink sauce and salad*

**BISTROT BURGER** € 15,00

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** € 10,00

La classica pizza semplice e buona con salsa di pomodoro, mozzarella e basilico (1/7)  
*Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and basil*

**VEGETARIANA** € 12,00

Pizza con salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine grigliate (1/7)  
*Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, grilled eggplant and zucchini*

**MILANO** € 13,00

Pizza con salsa di pomodoro, mozzarella e Salame Milano (1/7)  
*Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, Milan Salami*

**VALTELLINA** € 13,00

Pizza classica con salsa di pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana (1/3/7)  
*Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, dry salted beef, rocket and Parmesan*

**SAN DANIELE** € 13,00

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** Melanzane e zucchine grigliate € 6,00

*Grilled eggplants and zucchini*

## I NOSTRI TAGLIERI

**IL BELLO** € 14,00

Culatello con mozzarella di bufala (7)  
*Raw Culatello with Buffalo mozzarella*

**IL BUONO** € 15,00

Bresaola della Valtellina, rucola e Grana Padano (3/7)  
*Dry salted beef, rocket salad and Parmesan cheese*

**FORMAGGI MISTI** (7) € 15,00

*Mixed cheese*

**MITICO** € 18,00

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) € 18,00

*Mixed cold cuts and cheese*

## BREAKFAST TIME

**BRIOCHES/CROISSANT** (1/3/7) € 2,00

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

**MUFFIN** (1/3/7) € 3,00

*Blueberry, red velvet, 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 daily cake*

**CEREALI CON LATTE** (1/7) € 6,00

*Cereals 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*

**UOVA** (1/3) (omelette, uova strapazzate, uovo al tegame) € 15,00

*Eggs (omelette, scrambled eggs, fried eggs)*

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.

<b>SIGNATURE COCKTAILS</b>	€ 14,00
<p><b>RUBY N.1</b> Monkey Shoulder whisky, Banana liqueur, Strawberry liqueur, Lime juice, angostura</p> <p><b>SIL.KO</b> Gin June by G'Vine, Amaro Seta, Ginger liqueur, Lime juice, Sugar syrup</p> <p><b>JALISCO WAY</b> Patron Tequila pepper infused, Triple Sec, Mezcal, Cordial Lime, Chartreuse, Basil leaves</p>	<p><b>COMO VIEW</b> Vodka, St Germain, Triple Sec, Mango juice, Lime juice, Sugar syrup</p> <p><b>TROPIC SPIRIT</b> Rye Whisky, Campari, Ananas juice, Cordial lime, Sugar syrup</p> <p><b>GOLDEN HOUR</b> Gin Seta, Cynar, Cacao white, Green tea syrup, Lime juice, Sugar syrup</p>

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

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

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

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

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

<b>CALVADOS</b>		<b>SHERRY &amp; PORT</b>	
Pays D'Auge	€ 10,00	Ramos Pinto Ruby	€ 8,00
Morin Selection	€ 10,00	Tio Pepe	€ 8,00

## POSTA DESIGN

LAGO DI COMO



POSTADESIGNHOTEL.COM



LARIOHOTELS.COM

@ lariohotels



## POSTA BISTROT

### DRINK LIST



## POSTA DESIGN

LAGO DI COMO



<b>CLASSIC COCKTAILS</b>	€ 10,00
<p><b>APEROL SPRITZ</b> (12) Aperol, Prosecco Valdobbiadene, Soda</p> <p><b>MARGARITA</b> (12) White Tequila, lime juice, Cointreau, salt crustas</p> <p><b>MANHATTAN</b> (12) Rye Whiskey, Red Vermouth, Angostura</p> <p><b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka, coffee liqueur, sugar syrup, espresso shot</p> <p><b>OLD FASHIONED</b> (12) Sugar cube, Angostura, Bourbon Whiskey, Soda water</p> <p><b>NEGRONI</b> (12) Campari, Gin, Red Vermouth</p> <p><b>FRENCH 75</b> (12) Gin, Fresh Lemon juice, Champagne</p> <p><b>BELLINI</b> (12) Peach purée, Prosecco</p> <p><b>COSMOPOLITAN</b> (12) Citron Vodka, Cointreau, Cranberry juice, Lime juice</p>	<p><b>MAI TAI</b> White Rum, Dark Rum, Barley water, Orange Curacao, lime</p> <p><b>DAIQUIRI</b> White Rum, Simple syrup, Fresh lime</p> <p><b>TOMMY'S MARGARITA</b> White Tequila, Lime juice, Agave Syrup</p> <p><b>MOJITO</b> White Rum, white sugar, Mint, Soda water, lime juice</p> <p><b>MILANO TORINO</b> (12) Campari, Punt' e mes</p> <p><b>MARTINI ROYALE ROSÉ</b> (12) Martini Rosato, St-Germain, Prosecco Valdobbiadene</p> <p><b>KIR ROYAL</b> (12) Creme de Cassis, Champagne</p> <p><b>SEX ON THE BEACH</b> Vodka, peach liqueur, cranberry juice, orange juice</p> <p><b>SIDE CAR</b> (12) Cognac, Triple sec, lemon juice, sugar syrup</p>
<b>MILANO TORINO DI FEDERICO PELITIS</b> (12) Campari, Vermouth rosso Federico Pelitis XXII Formula	€ 12,00

<b>VERMOUTH</b> (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
Peliti's XXII Formula	€ 7,00		

<b>MOCKTAILS</b>	€ 8,00
<p><b>BELLAGIO</b> Mango, Maracuja, Cranberry, Lime</p> <p><b>COMO GARDEN MULE</b> Seedlip Garden, Lime, Ginger Beer</p>	<p><b>CERNOBBIO</b> Raspberry purée, Pineapple purée, Lemon juice</p>
	€ 10,00

<p><b>BELLINI ZERO</b> (12) Peach purée, Prosecco 0.0</p> <p><b>MIMOSA ZERO</b> (12) Orange Juice, Prosecco 0.0</p> <p><b>ITALIAN 75 - ZERO</b> (12) Gin 0.0, Fresh Lemon Juice, Prosecco 0.0</p>	<p><b>"APEROL" SPRITZ - ZERO</b> (12) Bitter, Prosecco 0.0, Soda</p> <p><b>VIRGIN NEGRONI</b> Monin Bitter, Seedlip spice 94, homemade grape syrup</p>
---	--

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

LIQUORI			
Baileys	€ 6,00	Grand Marnier	€ 8,00
Disaronno	€ 7,00	Maraschino	€ 8,00
Limoncello	€ 7,00	Strega	€ 8,00
Peachtree	€ 7,00	Chambord	€ 8,00
Wenneker Butterscotch	€ 7,00	Dom Bénédictine	€ 8,00
Chartreuse	€ 8,00	Drambuie	€ 8,00
Cointreau	€ 8,00	Galliano Ristretto	€ 8,00
Bols Crème de Cacao	€ 8,00	Solerno Blood Orange	€ 8,00
Galliano l’Autentico	€ 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 Black Barrell	€ 12,00
Jameson	€ 12,00	Tullamore Dew	€ 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
Ginarte	€ 13,00	Thomas Dakin	€ 13,00
Colonel Fox’s	€ 13,00	Windspiel	€ 13,00
Elephant	€ 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
Bacardi Gold	€ 8,00	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	Brugal Anejo	€ 14,00
Havana 7 years	€ 12,00	Zacapa 23 years	€ 14,00

GRAPPA			
Po’ Di Poli Smooth	€ 7,00	Moscato	€ 7,00
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: Mediterranea/Premium Indian)	Lemon Ice Tea	
Crodino	Peach Ice Tea	
San Bitter	Schweppes Lemon	
Limonata Portofino	Cedrata	

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 SAMBUCO (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 carminative.	
<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>Lallier Brut</b>			€ 70,00
<b>Veuve Clicquot</b>			€ 100,00
<b>Ruinart Brut</b>			€ 120,00
<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
<b>Bellavista Greande Cuvée</b>			€ 65,00
			€ 65,00

PROSECCO (12)	
<b>Marsuret Valdobbiadene Extra Dry</b>	€ 35,00
<b>Marsuret Brut Maria Rose’</b>	€ 35,00
<b>Riesling Steinbock - Alcohol Free 0.0</b>	€ 35,00