



POSTA BISTROT

MENU



POSTA DESIGN

LAGO DI COMO



ANTIPASTI

Insalata di Pollo ⁽⁹⁾ € 18,00
capperi, sedano, olive e pomodorini

Insalata di Pollo ⁽⁹⁾
capers, celery, olives and tomatoes

Insalata di riso € 20,00
con carote, zucchine, olive

Rice salad
with carrots, zucchini and olives

Insalata di Polipo ^(2,4,14,15) € 20,00
con gamberi, pomodorini, capperi, olive e patate

Octopus Salad ^(2,4,14,15)
with shrimp, cherry tomatoes, capers, olives and potatoes

Guazzetto di Frutti di mare ^(1,2,4,14,15) € 20,00
con crostini, seppia, calamari, polipo, gamberetti e cozze

Seafood Stew ^(1,2,4,14,15)
with croutons, cuttlefish, squid, octopus, shrimps and mussels

Zuppa di Farro ^(1,7) € 18,00
con zucchine, carote e burro

Spelt Soup ^(1,7)
with zucchini, carrots and butter

Uova in camicia ^(3,7) € 20,00
con tartufo nero, crema di piselli e burro

Poached eggs ^(3,7)
with green peas purée, black truffle and butter

PRIMI

Spaghetti al pomodoro ⁽¹⁾ € 18,00
salsa pomodoro e basilico

Spaghetti with tomato sauce ⁽¹⁾
tomato sauce and basil

Lasagne alla bolognese ^(1,3,7,9,12,15) € 20,00
ragù di manzo e besciamella

Lasagne bolognese ^(1,3,7,9,12,15)
beef tomato sauce and béchamel

Linguine all'amatriciana ^(1,3,7) € 22,00
pomodoro, guanciale e pecorino

Linguine Amatriciana style ^(1,3,7)
tomato sauce, pork and pecorino cheese

Spaghetti alla pescatora ^(1,2,3,4,7,14,15) € 22,00
con salsa pomodoro, seppia, calamari, polipo, gamberetti e cozze

Spaghetti Pescatora style ^(1,2,3,4,7,14,15)
with tomato sauce, cuttlefish, squid, octopus, shrimps and mussels

Paccheri salmone, zucchini e panna ^(1,3,4,7,14) € 22,00
salmone, zucchini julienne e panna

Paccheri salmon, zucchini and cream ^(1,3,4,7,14)
salmon, julienne zucchini and cream

Ravioli ricotta e spinaci ^(1,3,7) € 22,00
saltati con burro e salvia

Ravioli ricotta and spinach ^(1,3,7)
cooked with butter and sage

SECONDI

Tagliata di manzo ⁽²⁾ € 24,00
contorno di spinaci

Sliced beef ⁽²⁾
spinach as a side

Filetto di manzo ⁽⁷⁾ € 25,00
al pepe verde con panna patate al forno burro e rosmarino

Beef fillet with ⁽⁷⁾
green peppercorn sauce with cream and potatoes with butter and rosemary

Filetto di branzino ^(4,15) € 22,00
alla mediterranea con olive, pomodorini e capperi

Seabass fillet ^(4,15)
Mediterranean style with olives, cherry tomatoes and capers

Ossobuco ^(3,7,12) € 25,00
con risotto alla milanese

Veal shank ^(3,7,12)
with risotto milanese style

Trancio di salmone ⁽⁴⁾ € 25,00
con zucchine e carote alla julienne

Salmon slice ⁽⁴⁾
with julienne zucchini and carrots

Pesce Spada ^(4,7) € 25,00
con contorno di patate al forno burro e rosmarino

Swordfish ^(4,7)
with butter and rosemary baked potatoes

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 DESIGN

LAGO DI COMO



POSTADESIGNHOTEL.COM



LARIOHOTELS.COM

[@lariohotels](#)