

INDICE



FOOD



BAR

Millesima
LAKE  COMO

MENU'

TAGLIERI [OGNI MOMENTO]

ACCIUGHE CANTABRICO	acciughe . burro . pane tostato ^{*1-4-7} anchovies . butter . toast	15€
TAGLIERE MISTO	selezione di salumi . formaggi ^{*1-7-8} <i>cold cuts . italian cheeses</i>	x2 PERSONE 18€ + 9€ X PERSONA
CACCIATORINO	salame al tagliere [*] <i>salami to the chopping board</i>	7€
TAGLIERE FORMAGGI	selezione di formaggi . marmellate ^{*7-8} <i>cheeses . jams</i>	x2 PERSONE 15€ + 7,5€ X PERSONA
BRUSCHETTA GIOVANNA	3pz . pancetta cotta nel miele . stracciatella . pistacchio ^{*1-7-8} <i>3 pcs . bacon cooked in honey . stracciatella . pistachio</i>	13€
BRUSCHETTA CLASSICA	3pz . pomodorino . stracciatella . basilico ^{*1-7} <i>3 pcs . tomato . stracciatella . basil</i>	13€

FOCACCE [NO CENA]

FOCACCIA MILLESIMO	salame . parmigiano . insalata . pesto di rucola e pistacchio ^{*1-7-8} <i>salame . parmesan . salad . pistachio and rocket pesto</i>	10€
FOCACCIA VECCHIA REGINA	pancetta cotta Giovanna formaggio spalmabile . insalata . pepe ^{*1-7} <i>cooked pancetta . spreadable cheese . salad . pepper</i>	10€
FOCACCIA URIO RIVA	pomodoro . mozzarella di bufala . olio al basilico . pepe ^{*1-7-8} <i>tomato . mozzarella . basil oil . pepper</i>	10€

PIATTI CALDI [PRANZO & CENA]

15€

POLENTA	piatto variabile ^{*6-7} <i>variable plate</i>	prezzo variabile € <i>variable price</i>
ZUPPA	piatto variabile ^{*allergies variable} <i>variable plate</i>	
CREMA DI PATATE	funghi porcini . speck croccante ^{*7-12} <i>porcini mushrooms . crispy speck</i>	
CALDA CAPRESE	pomodorino confit . bufala . olio al basilico ^{*7} <i>hot caprese . confit tomato . buffalo mozzarella . basil oil</i>	

DESSERT

8€

TIRAMISÙ

^{*1-3-7-12}

TORTA DI MELE

Apple pie ^{*1-3-7}

PANNA COTTA

cocco e cacao
coconut and cocoa ^{*1-3-7-8}

In caso di intolleranze e/o allergie alimentari vi invitiamo a comunicarlo e prendere accordi con il personale di sala / In case of food allergies please notify us and make arrangements with the waiting staff:
1. GLUTINE - 2. CRUSTACEANS - 3. UOVA - 4. PESCE - 5. ARACHIDI - 6. SOIA - 7. LATTE - 8. FRUTTA A GUSCIO - 9. SEDANO - 10. SENAPE - 11. SESAMO - 12. SO2 - 13. LUPINI - 14. MOLLUSCHI

1. GLUTEN - 2. CRUSTACEANS - 3. EGGS - 4. FISH - 5. PEANUTS - 6. SOY - 7. MILK - 8. NUTS - 9. CELERY - 10. MUSTARD - 11. SESAME SEEDS - 12. SO2 - 13. LUPINI - 14. MOLLUSC

- BRUNCH WEEKEND -

IL SERVIZIO BRUNCH E' ATTIVO SOLAMENTE NEI
GIORNI DI SABATO E DOMENICA SU PRENOTAZIONE
DALLE ORE 11.00 ALLE ORE 14.00

BRUNCH SERVICE IS AVAILABLE ON SATURDAYS AND SUNDAYS BY RESERVATION ONLY FROM 11 A.M. TO 2 P.M.

BRUNCH

45€

CAFFÈ / CAPPUCCINO / TÈ CALDO
coffee / cappuccino / hot tea

*7

SPREMUTA D'ARANCIA
fresh orange juice

1 BRIOCHE SALATA
1 brioche

*1-7

PANCAKE CON SCIROPPO D'ACERO
pancake with maple syrup

*1-3-7

UOVA ALLA BENEDICT | EGGS BENEDICT
*salsa olandese . uovo poche . pane tostato . spinaci
hollandaise sauce . poached egg . toast . spinach*

*1-3-7

BRUSCHETTE CON GUACAMOLE
E TROTA AFFUMICATA (2PZ)
bruschetta with guacamole and smoked trout (2 pz)

*1-4-7

YOGURT CEREALI E FRUTTA
yogurt . cereals . fruits

*1-7-8

TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO
chocolate soft cake

*1-3-7-8

BRUNCH ROYAL

60€

+ BRUNCH

+ CALICE DI CHAMPAGNE E FOIE GRAS
+ glass of Champagne and foie gras

*1

In caso di intolleranze e/o allergie alimentari vi invitiamo a comunicarlo e prendere accordi con il personale di sala:

In case of food allergies please notify us and make arrangements with the waiting staff.

1.GLUTINE - 2.CROSTACEI - 3.UOVA - 4.PESCE - 5.ARACHIDI - 6.SOIA - 7.LATTE - 8.FRUTTA A GUSCIO - 9.SEDANO - 10.SENAPE - 11.SESAMO - 12.SO2 - 13.LUPINI - 14.MOLLUSCHI

1.GLUTEN - 2.CRUSTACEANS - 3.EGGS - 4.FISH - 5.PEANUTS - 6.SOY - 7.MILK - 8.NUTS - 9.CELERY - 10.MUSTARD - 11.SESAME SEEDS - 12.SO2 - 13.LUPINI - 14.MOLLUSC

GIN & TONIC

Gin-Tonic (Beefeater)	10€	Tom Time	LOCAL GIN	14€
Gin-Lemon (Beefeater)	10€	Gota	LOCAL GIN	14€
Tanqueray	12€	Rivo	LOCAL GIN	14€
Hendrick's	12€	Mare		14€
Martin Miller's	12€	Del Professore		14€
Plymouth	12€	Kinobi		14€

BAR

COCKTAILS

Spritz	9€
American	9€
Mi-To	9€
Negroni	12€
Sbagliato	10€

BEERS

Nazionale Chiara	5€
Artigianale Locale [Chiara - Wiess]	6.5€

SOFT DRINKS

Acqua 0,5l	3€
Tonic Fever Tree	4€
Bibite	4€
Tè freddo	4€
Succhi Frutta Bio Plose	4€

SPRITS

Amari	5€
Grappa	a partire da 7€
Whisky	a partire da 10€
Rum	a partire da 10€

COFFEE

Caffè	2€
Caffè orzo / ginseng	2.5€
Cappuccino	3€
Infusi / Tè caldi	4.5€