

Per iniziare con gusto

To start

Focaccia della casa (1, 7) (focaccia soffice a forma di stella con crudo di Parma, mozzarella di bufala, pomodorini e rucola) (<i>softly focaccia with Parma ham, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes and rocket</i>)	€ 8,50
Focaccia con lardo aromatizzato alle erbe (1) <i>focaccia with lard flavored with herbs (1)</i>	€ 6,00
Focaccia con stracciatella al tartufo nero (1, 7) <i>focaccia with burrata cheese and black truffle (1,7)</i>	€ 8,50

I pinzimoni della casa

Selection of raw vegetable served with homemade dips

Pinzimonio Ibiza (7, 9) (olio, sale, pepe, salsa al basilico, salsa alioli) <i>oil, salt, pepper, basil dip, garlic dip</i>	€ 7,00
Pinzimonio Santorini (7, 9) (olio, sale, pepe, salsa tzatziki, salsa yogurt) <i>oil, salt, pepper, tzatziki dip, yogurt dip</i>	€ 7,00
Maxi pinzimoniata (7, 9) (degustazione di tutte le salse) <i>served with all dips</i>	€ 12,00

Antipasti ed eccellenze italiane

Starters and italian excellence

Prosciutto crudo stagionato con mozzarella di bufala campana DOP (7) <i>Parma ham with buffalo mozzarella DOP (7)</i>	€ 14,00
Prosciutto crudo stagionato con burrata di bufala della Murgia (7) <i>Parma ham with burrata mozzarella (7)</i>	€ 14,00
Bresaola di chianina affumicata con ricotta di bufala (7) <i>Chianina bresaola with buffalo ricotta cheese (7)</i>	€ 15,00
Selezione di salumi italiani <i>Cold meat cut</i>	€ 12,00
Tris di bufala (mozzarella DOP, burrata di bufala e ricotta di bufala) (7) <i>buffalo mozzarella, burrata mozzarella, buffalo ricotta cheese (7)</i>	€ 14,00
Strudel di verdure con fonduta di formaggio blu (1, 7) <i>Vegetable strudel with blue cheese cream (1,7)</i>	€ 12,00
Insalatina tiepida di polipo* con patate ed olive taggiasche (14) <i>Octopus salad with potatoes and green olives (14)</i>	€ 12,00
Sautè di cozze (14) <i>Sautè with mussels (14)</i>	€ 12,00

Le insalatone

Big salads

Caprese (7) Mozzarella di bufala campana DOP e pomodoro di stagione <i>Caprese salad with buffalo mozzarella DOP and tomatoes</i>	€ 12,00
Greca (7) (Peperoni, pomodoro, cipolla, olive taggiasche, cetrioli e formaggio feta) <i>sweet peppers, tomatoes, onion, olives, cucumber, feta cheese</i>	€ 11,00
Triticum (1, 7) (insalata di farro, rucola, pere coscia, stracciatella di burrata, olio, e miele) <i>spelt salad, rocket, pears, burrata mozzarella, oil, honey</i>	€ 12,00

Primi Piatti (anche con pasta senza glutine)

First courses (also with gluten free pasta)

Risotto al radicchio lungo di Treviso con scamorza affumicata (7) Vegetariano <i>Risotto with red chicory and smoked cheese (7) Vegetarian</i>	€ 12,00
Risotto con capesante e zucchini al Franciacorta (2, 7, 14) <i>Risotto with scallops and zucchini flavored with Franciacorta wine (2, 4, 7, 14)</i>	€ 16,00
Zuppa con verdure di stagione e crostini di pane (1, 9) Vegan <i>Vegetable soup with crostini bread (1, 9) Vegan</i>	€ 10,00
Tortelli di zucca con amaretto al burro nocciolato e salvia (1, 3, 7, 8) Vegetariani <i>Homemade pumpkin ravioli with amaretto biscuit (1, 3, 7, 8) Vegetarian</i>	€ 11,00
Tagliolini ai funghi porcini (1, 7) Vegani o Vegetariani <i>Tagliolini with porcini mushrooms (1,7) Vegan or Vegetarian</i>	€ 12,00
Lasagne alla bolognese (1, 7, 9) <i>Lasagna with bolognese ragu' (1, 7, 9)</i>	€ 10,00
Spaghetti alla carbonara (1, 3, 7) <i>Classic spaghetti carbonara (1, 3, 7)</i>	€ 10,00
Paccheri di Gragnano alle vongole veraci (1, 2, 14) <i>Fresh pasta with clams (1, 2, 14)</i>	€ 13,00
Scialatielli allo scoglio (1, 2, 4, 14) <i>Linguini with seafood (1, 2, 4, 14)</i>	€ 16,00

*A seconda della reperibilità sul mercato alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

<i>Le Cotolette</i> <i>Our classic cutlets</i>	<i>Vitello</i> <i>Veal</i>	<i>Pollo</i> <i>Chicken</i>
milanese (1, 3) <i>fried veal or chicken cutlet breadcrumbs(1, 3)</i>	€ 15,50	€ 14,00
ai friarelli (1, 3) <i>dressed with turnip greens (1,3)</i>	€ 17,00	€ 15,50
crema di noci al profumo di tartufo (1, 3, 7, 8) <i>dressed with walnut cream flavored with truffles (1, 3, 7, 8)</i>	€ 17,00	€ 15,50
prosciutto crudo e parmigiano (1, 3, 7) <i>dressed with parma ham and parmesan cheese (1, 3, 7)</i>	€ 17,00	€ 15,50
prosciutto cotto e funghi porcini (1, 3) <i>dressed with ham and porcini mushrooms (1, 3)</i>	€ 17,00	€ 15,50
speck e funghi porcini (1, 3) <i>dressed with speck and porcini mushrooms(1, 3)</i>	€ 17,00	€ 16,00
speck e zola (1, 3, 7) <i>dressed with speck and blue cheese (1, 3, 7)</i>	€ 17,00	€ 15,50
zola e 'nduja di Spilinga (1, 3, 7) <i>dressed with blue cheese and 'nduja spicy salami (1, 3, 7)</i>	€ 17,00	€ 15,00
scamorza e bacon (1, 3, 7) <i>dressed with scamorza cheese and bacon (1, 3, 7)</i>	€ 17,00	€ 15,50
lardo alle erbe e rosmarino (1, 3) <i>dressed with lard and rosemary (1, 3)</i>	€ 16,50	€ 15,00
patate gratinate e lardo alle erbe (1, 3) <i>dressed with potatoes and lard (1, 3)</i>	€ 18,00	€ 17,00
bresaola e caprino (1, 3, 7) <i>dressed with bresaola and goat cheese (1, 3, 7)</i>	€ 17,00	€ 15,50
caprino e pomodorini (1, 3, 7) <i>dressed with fresh goat cheese and cherry tomatoes (1, 3, 7)</i>	€ 16,50	€ 15,00
stracciatella tartufata (1, 3, 7) <i>dressed with fillets mozzarella and black truffle (1, 3, 7)</i>	€ 17,00	€ 15,50
all'occhio di bue (1, 3) <i>dressed with egg (1, 3)</i>	€ 17,00	€ 15,50
rucola e pomodorini (1, 3) <i>dressed with rocket and cherry tomatoes (1, 3)</i>	€ 16,00	€ 15,00
Pinzi : misto di verdure saltate in padella (1, 3) <i>dressed with mixed salted vegetables (1, 3)</i>	€ 16,50	€ 15,00

<i>Cotolette speciali</i> <i>The special ones</i>	<i>Vitello</i> <i>Veal</i>	<i>Pollo</i> <i>Chicken</i>
Mosaico di cotolette con patatine (1, 3, 7) <i>Random selection of mini cutlets with fried potatoes (1, 3, 7)</i>	€ 22,00	€ 19,00
Orecchie di elefante gigante con patate a fette croccanti (1, 3) <i>Elephant's ears with fried potatoes (1, 3)</i>	€ 29,00	

I nostri secondi di terra e di mare
Our main course

Tomahawk (cube roll di black angus con osso) alla griglia con patate saltate <i>Tomahawk grilled beef with baked potatoes</i>		€ 60,00
Filetto di manzo alla griglia con patate saltate <i>Grilled beef fillet with baked potatoes</i>		€ 25,00
Tagliata di manzo all'aceto balsamico (1, 7) <i>Slice of beef with balsamic vinegar cream (1, 7)</i>		€ 20,00
Polipo alla griglia con purea di fave (7, 14) <i>Grilled octopus with fava beans cream (7, 14)</i>		€ 18,00
Filetto di branzino alla griglia con pinoli e olive taggiasche (4, 8) <i>Grilled seabass fillet with pine nuts and Ligurian green olives (4, 8)</i>		€ 20,00
Fritto di calamari e gamberi* (1, 2, 14) <i>Fried with squid and shrimp (1, 2, 14)</i>		€ 17,00

Contorni - Side dish

Patate fritte <i>Fried potatoes</i>		€ 4,00
Patate saltate <i>Baked potatoes</i>		€ 4,00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>		€ 4,00
Insalatina mista <i>Mix salad</i>		€ 5,00

*A seconda della reperibilità sul mercato alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

Le Pizzeria (anche con farina integrale, mozzarella senza lattosio, pomodoro biologico, e San Marzano DOP)

inferno e ritorno: mozzarella, pomodoro, <u>peperoncino red moruga scorpion</u> (1, 7) <i>mozzarella cheese, tomato sauce, red moruga scorpion pepper (1, 7)</i>	€ 8,00
afrodisiaca: mozzarella di bufala, pomodoro, crema di noci al profumo di tartufo (1, 7, 8) <i>buffalo mozzarella cheese, tomato sauce, walnut cream flavored with truffle (1, 7, 8)</i>	€ 10,00
Cinque terre: mozzarella, pomodorini, caprino, pesto, olive taggiasche (1, 7, 8) <i>mozzarella cheese, cherry tomatoes, goat cheese, basil pesto, green olives (1, 7, 8)</i>	€ 10,00
deliziosa: mozzarella, pomodoro, trevisana, speck, crema di noci al profumo di tartufo (1, 7, 8) <i>mozzarella cheese, tomato sauce, red chicory, speck, walnut cream flavored with truffles (1, 7, 8)</i>	€ 11,00
gourmet: stracciatella di burrata al tartufo nero, pomodoro, pomodorini (1, 7) <i>burrata mozzarella with black truffle, tomato sauce, cherry tomatoes (1, 7)</i>	€ 10,00
Cantabria: stracciatella di burrata, pomodoro, acciughe del Mar Cantabrico (1, 4, 7) <i>burrata mozzarella, tomato sauce, cantabrian anchovies (1, 4, 7)</i>	€ 11,00
calabrotta: mozzarella di bufala , pomodoro, 'nduja di Spilinga (1, 7) <i>mozzarella cheese, tomato sauce, 'nduja spicy salami, (1, 7)</i>	€ 10,00
siciliana DOP: pomodoro, olio, olive taggiasche, acciughe del Mar cantabrico, capperi (1, 4) <i>tomato sauce, oil, green olives, cantabrian anchovies, capers (1, 4)</i>	€ 11,00
ciccina: mozzarella di bufala, pomodoro, pomodorini, grana (1, 7) <i>buffalo mozzarella cheese, tomato sauce, cherry tomatoes, parmesan cheese (1, 7)</i>	€ 9,50
salsiccia e friarelli: mozzarella, salsiccia e cime di rapa (1, 7) <i>mozzarella cheese, pork sausage, turnip greens (1, 7)</i>	€ 9,00
valtellinese: mozzarella, pomodoro, porcini, bresaola, scaglie di grana, rucola (1,7) <i>moz. cheese, tom. sauce, porcini mushrooms, bresaola, parmesan cheese, rocket (1, 7)</i>	€ 9,50
sapore: mozzarella, stracciatella di burrata tartufata, porcini (1, 7) <i>mozzarella cheese, burrata mozzarella with black truffle, porcini mushrooms (1, 7)</i>	€ 12,00
salzol: mozzarella, pomodoro, salame piccante, zola (1, 7) <i>mozzarella cheese, tomato sauce, spicy salami, blue cheese (1, 7)</i>	€ 8,50
Federico: mozzarella, pomodoro, wurstel, patate fritte (1, 7) <i>mozzarella cheese, tomato sauce, wurstel, fried potatoes (1, 7)</i>	€ 8,50
Celine: mozzarella, pomodoro, gamberetti*, rucola (1, 2, 7) <i>mozzarella cheese, tomato sauce, shrimp, arugola (1, 2, 7)</i>	€ 9,50
affumicata: mozzarella, pomodoro, speck, scamorza affumicata (1, 7) <i>mozzarella cheese, tomato sauce, speck, smoked cheese (1, 7)</i>	€ 9,00
pizzona: mozzarella, pomodoro, salsiccia, peperoni (1, 7) <i>mozzarella cheese, tomato sauce, pork sausage, sweet peppers (1, 7)</i>	€ 9,00
fresca: mozzarella di bufala, pomodoro fresco, speck, rucola (1, 7) <i>buffalo mozzarella cheese, raw tomatoes, speck, rocket (1, 7)</i>	€ 9,50

Pizzeria (also with a mixture of wheat flour, lactose free mozzarella, biologic tomatoes and San Marzano DOP tomatoes)

pinzimonio: mozzarella, pomodoro, peperoni, zucchine, melanzane (1, 7) <i>tomato sauce, mozzarella cheese, sweet peppers, zucchini, eggplant (1, 7)</i>	€ 8,00
casereccia: mozzarella, pomodoro, caiocavallo silano DOP, pancetta (1, 7) <i>mozzarella cheese, tomato sause, caciocavallo cheese, bacon (1, 7)</i>	€ 9,50
scamorza e melanzane: mozzarella, pomodoro, caciocavallo silano DOP e melanzane (1, 7) <i>mozzarella cheese, tomato sauce, caciocavallo cheese, eggplant (1, 7)</i>	€ 9,50
speck e zola: mozzarella, pomodoro, speck, zola (1, 7) <i>mozzarella cheese, tomato sauce, speck, blue cheese (1,7)</i>	€ 9,00
4 stagioni: mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive(1, 7) <i>mozzarella cheese, tomato sauce, ham, artichokes, mushrooms, olives (1, 7)</i>	€ 8,50
4 formaggi: mozzarella, formaggi misti (1, 7) <i>mozzarella cheese, mixed cheeses (1, 7)</i>	€ 8,50
prosciutto e funghi: mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, funghi (1, 7) <i>mozzarella cheese, tomato sauce, ham, mushrooms (1, 7)</i>	€ 8,00
gamberetti e zucchine: pomodoro, mozzarella, zucchine, gamberetti* (1, 2, 7) <i>mozzarella cheese, tomato sauce, zucchini, shrimps (1, 2, 7)</i>	€ 9,00
primavera: mozzarella, pomodoro, rucola, pomodorini (1, 7) <i>mozzarella cheese, tomato sauce, rocket, cherry tomatoes (1, 7)</i>	€ 8,00
diavola: mozzarella, pomodoro, salame piccante (1, 7) <i>mozzarella cheese, tomato sauce, spicy salami (1, 7)</i>	€ 8,00
tonno e cipolla: mozzarella, pomodoro, tonno, cipolle (1, 4, 7) <i>mozzarella cheese, tomato sauce, tuna, onions (1,4,7)</i>	€ 8,00
romana: mozzarella, pomodoro, acciughe, capperi (1, 4, 7) <i>mozzarella cheese, tomato sauce, anchovies, capers (1, 4, 7)</i>	€ 7,50
crudo: mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo (1, 7) <i>mozzarella cheese, tomato sauce, Parma ham (1, 7)</i>	€ 8,50
bufalina: mozzarella di bufala DOP, pomodoro, basilico (1, 7) <i>buffalo mozzarella cheese, tomato sauce, basil (1, 7)</i>	€ 8,50
margherita: mozzarella, pomodoro (1, 7) <i>mozzarella cheese, tomato sauce (1, 7)</i>	€ 6,00
marinara: pomodoro, origano, aglio (1) <i>tomato sauce, oregano, garlic (1)</i>	€ 5,50
calzone farcito: mozzarella, pomodoro, prosc. cotto, carciofi, funghi (1, 7) <i>mozzarella cheese, tomato sauce, ham, artichokes, mushrooms (1, 7)</i>	€ 9,50
calzone liscio: mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto (1, 7) <i>mozzarella cheese, tomato sauce, ham (1, 7)</i>	€ 8,50

Bollicine - Sparklings (12)

calice di vino (Prosecco) € 5,00

FRANCIACORTA - BELLAVISTA SATIN € 75,00
Francia

FRANCIACORTA - CA' DEL BOSCO PRESTIGE CUVEE' € 55,00
Lombardia

PROSECCO SUPERIORE DOCG € 25,00
Veneto

MOSCATO D'ASTI - GEMMA DI LUNA € 25,00
Piemonte

Vini bianchi - White wines (12)

calice di vino (Chardonnay, Falanghina, Rosè) € 5,00

GAVI - MORGASSI SUPERIORE € 19,00
Piemonte

ARNEIS ROERO - PINSOGLIO € 17,00
Piemonte

LUGANA - CA' LOJERA SUPERIORE (3 bicchieri gambero rosso) € 28,00
Lombardia

MÜLLER THURGAU - CASATA MONFORT € 17,00
Trentino

GEWÜRZTRAMINER - PETRUSKELLEREI € 22,00
Alto Adige

RIBOLLA GIALLA - GRILLO € 18,00
Friuli Venezia Giulia

PINOT GRIGIO - JERMANN (2 bicchieri gambero rosso) € 32,00
Friuli Venezia Giulia

GRECO DI TUFO - BENITO FERRARA, VIGNA CICOGNA (3 bicchieri gambero rosso) € 28,00
Campania

VERMENTINO DI GALLURA - ORRIU € 19,00
Sardegna

CHIARETTO CLASSICO DEL GARDA (Rosato) - CA' LOJERA € 19,00
Lombardia

Vini rossi - Red wines (12)

calice di vino (Morellino di Scansano, Pinot nero, Nero d'Avola)	€ 5,00
BARBARESCO - ABRIGO <i>Piemonte</i>	€ 55,00
BAROLO - VIRNA BORGOGNO <i>Piemonte</i>	€ 58,00
NEBBIOLO D'ALBA - CONTERNO <i>Piemonte</i>	€ 22,00
BONARDA - MONTINI (Vino Bio) <i>Lombardia</i>	€ 16,00
VALTELLINA SUPERIORE INFERNO - NOBILI <i>Lombardia</i>	€ 29,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA - BRIGALDARA, "Case Vecie" (3 bicchieri gambero rosso) <i>Veneto</i>	€ 75,00
LAGREIN RISERVA - ROTTENSTEINER <i>Alto Adige</i>	€ 19,00
TIGNANELLO - ANTINORI <i>Toscana</i>	€ 110,00
BRUNELLO DI MONTALCINO - PALAZZI <i>Toscana</i>	€ 58,00
CHIANTI CLASSICO - SAN GIORGIO A LAPI <i>Toscana</i>	€ 20,00
MORELLINO DI SCANSANO - PROVVEDITORE <i>Toscana</i>	€ 18,00
SAGRANTINO DI MONTEFALCO - ADANTI <i>Umbria</i>	€ 40,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - TORRE DEI BEATI (Vino Bio) <i>Abruzzo</i>	€ 17,00
LACRYMA DI CHRISTI - VILLA DORA <i>Campania</i>	€ 22,00
PRIMITIVO DI MANDURIA - FEUDI SALENTINI <i>Puglia</i>	€ 20,00
CIRO' - SCALA <i>Calabria</i>	€ 16,00
ETNA ROSSO - MURGO <i>Sicilia</i>	€ 18,00
CANNONAU - ORRIU <i>Sardegna</i>	€ 17,00

Bibite - Drinks

acqua naturale in bottiglia (0.75 lt) <i>still water in the bottle (0.75 lt)</i>	€ 3,00
acqua gasata in bottiglia (0.75 lt) <i>sparkling water in the bottle (0.75 lt)</i>	€ 3,00
bibite in bottiglia di vetro (33 cl.) <i>drinks in the bottle (33 cl)</i>	€ 3,50
thè al limone o alla pesca (33 cl.) <i>lemon or peach thè (33 cl)</i>	€ 3,50
succo alla mela o alla pesca (33 cl.) <i>apple or peach juice (33 cl)</i>	€ 3,50
birra artigianale in bottiglia, Temporis (Saison), birrificio Croce di malto (33 cl) <i>craft beer in bottles, Temporis (Saison), Croce di malto Brewery (33 cl)</i>	€ 6,00
birra artigianale in bottiglia, Raku (affumicata), birrificio lariano (33 cl) <i>craft beer in bottles, Raku (Smoked), Lariano Brewery (33 cl)</i>	€ 6,00
birra artigianale in bottiglia, Koral (IPA), birrificio Hummer (33 cl) <i>craft beer in bottles, Koral (IPA), Hummer Brewery (33 cl)</i>	€ 6,00
franziskaner in bottiglia (0,5 lt) <i>franziskaner weissbier (0,5 lt)</i>	€ 5,00
birra alla spina rossa media (Peroni gran riserva) <i>draught bitter regular (one pint)</i>	€ 6,00
birra alla spina rossa piccola (Peroni gran riserva) <i>draught bitter small (half pint)</i>	€ 4,00
birra alla spina chiara media (Peroni) <i>draught lager regular (one pint)</i>	€ 5,00
birra alla spina chiara piccola (Peroni) <i>draught lager small (half pint)</i>	€ 3,50
panachè media <i>panachè (beer and sprite) regular (one pint)</i>	€ 5,00
panachè piccola <i>panachè (beer and sprite) small (half pint)</i>	€ 3,50
aperol or campari spritz	€ 6,00
gin tonic or gin lemon	€ 6,00

Caffetteria - Coffee

caffè <i>coffee</i>	€ 2,00
caffè decaffeinato <i>decaffeinated coffee</i>	€ 2,00
caffè doppio <i>double coffee</i>	€ 2,50
caffè corretto <i>coffee laced with spirits</i>	€ 2,50
caffè americano <i>american coffee</i>	€ 2,50
cappuccino <i>cappuccino</i>	€ 3,00
caffè d'orzo <i>barley coffee</i>	€ 2,00
caffè d'orzo in tazza grande <i>barley coffee in a big cup</i>	€ 2,50
caffè al ginseng <i>ginseng coffee</i>	€ 2,50
caffè al ginseng in tazza grande <i>ginseng coffee in a big cup</i>	€ 3,00
Thè caldo <i>Hot tea</i>	€ 2,50

In fine - After dinner

Amari e digestivi	€ 4,00
Grappa bianca "Pò di Poli"	€ 4,50
Grappa gialla barricata "Cavallina bianca"	€ 5,00
Whisky Jack Daniel's, J&B	€ 6,00
Whisky Oban	€ 9,00
Cognac Rémy Martin	€ 8,00
Rhum Zacapa 23 años	€ 9,00
Vodka Absolut	€ 6,00

Lista degli allergeni

(All. II Reg. UE 1169/2011)

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT E DERIVATI)
GLUTEN
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS
3. UOVA E PRODOTTI A BASA DI UOVA
EGG
4. PESCE E PRODOTTI A BASA DI PESCE
FISH
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
SOY
7. LATTE E PRODOTTI A BASA DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
MILK
8. FRUTTA A GUSCIO
NUTS
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
CELERY
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
MUSTARD
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME
12. ANIDRIDI SOLFOROSA E SOLFITI
SULPHITES
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
CLAMS

WiFi: Ristorante Pinzimonio

Password: 12345678Ristorantepinzimoniocomo