

IL NOSTRO MENU



il
Pinzimonio

RISTORANTE • PIZZERIA • COTOLETTERIA



Seguici e
condividi le tue storie



Pinzimoniocomo



Ristorante Pinzimonio
Password: **Pinzimonio2022**

Una cucina genuina,
fatta di ingredienti semplici,
materie prime di qualità
e tradizioni dal 2003.

Sin dalla sua inaugurazione rappresenta un punto di riferimento per la nostra Città.

Attraverso la continua ricerca e selezione di materie prime nostrane e di qualità, il nostro chef reinterpreta i piatti della famosa tradizione culinaria italiana e della tradizione del Lago di Como.

Il nostro menù varia con il trascorrere delle stagioni per potervi servire piatti colorati, con profumi e sapori autentici. Spiccano le cotolette di vitello e di pollo, proposte in una ricca varietà di farciture speciali, nonché nella sua versione regina "costata di carrè di vitello" cucinata nel burro chiarificato.

Farine italiane di altissima qualità, materie prime sempre fresche, amore, passione e l'esperienza del nostro pizzaiolo sono la ricetta della nostra pizza che viene fatta lievitare per 24 ore con il criscito naturale, così come vuole la tradizione della pizza napoletana, al fine di renderla leggera e facilmente digeribile, e cotta nel forno a legna. Oltre alle più classiche, da noi troverete pizze molto singolari, farcite con prodotti DOP provenienti dalle migliori aziende del territorio italiano, e prodotti ricercati.

La carta dei vini è ben strutturata e propone una ricca scelta di prodotti selezionati con cura e passione tra le migliori cantine di tutto il territorio italiano.

Quello delle intolleranze è un tema al quale il nostro ristorante ed il nostro staff sono particolarmente sensibili. Per tale motivo, la nostra carta è stata infatti strutturata al fine di soddisfare le particolari esigenze di ogni cliente pur cercando di garantire determinati standard qualitativi del prodotto finale. Ogni singola portata presente sul menù è chiaramente descritta e minuziosamente dettagliata nell'utilizzo delle materie utilizzate per facilitarne la scelta.

An authentic cuisine made of
simple ingredients,
high-quality raw materials
and traditions since 2003.

Since its inauguration it has been a point of reference for our City.

Through the continuous research and selection of local and high-quality raw materials, our chef reinterprets the dishes of the famous Italian culinary tradition and the tradition of Lake Como.

Our menu changes with the passing of the seasons in order to serve you colorful dishes, with authentic aromas and flavours. The veal and chicken cutlets stand out, offered in a rich variety of special fillings, as well as in its queen version "Loin of Veal" cooked in clarified butter.

High quality Italian flours, always fresh raw materials, love, passion and the experience of our pizza Chef are the recipe of our pizza which is left to rise for 24 hours with natural criscito, as required by the tradition of Neapolitan pizza, in order to make it light and easily digestible, and cooked in a wood oven. In addition to the more classic ones, here you will find very unique pizzas, stuffed with DOP products from the best companies in Italy, and refined products.

The wine list is well structured and offers a rich selection of products selected with care and passion from the best wineries throughout all Italy.

Intolerance is a theme to which our restaurant and our staff are particularly sensitive. For this reason, our menu has in fact been structured in order to satisfy the particular needs of each customer while trying to guarantee certain quality standards of the final product. Every single course on the menu is clearly described and meticulously detailed in the use of the materials used to facilitate the choice.

APERITIVI - APPETIZER

Classici

Aperol Spritz	€ 9,50
Fragola Spritz	€ 9,50
Campari Spritz	€ 9,00
Negroni Cocktail	€ 9,00
Americano Cocktail	€ 9,00
Milano Torino	€ 11,00

Gin Tonic

	€ 11,00
Gin Bombay	€ 12,00
Gin Tanqueray	€ 13,00
Gin Hendrick's	€ 15,00
Gin Mare	€ 15,00

Analcolici

Crodino	€ 6,00
Sanbittèr Bitter	€ 6,00
Virgin Mojito	€ 10,00

VINIAL CALICE - WINE BY GLASS

Prosecco	€ 7,00
Franciacorta	€ 10,00
Bianco - <i>White</i>	€ 7,00
Bianco Premium - <i>Premium White</i>	€ 9,00
Rosso - <i>Red</i>	€ 7,00
Rosso Premium - <i>Premium Red</i>	€ 9,00

BIRRE - BEERS

BIRRE ALLA SPINA

Birra bionda piccola L. 0,20 <i>Small draft blonde beer L. 0,20</i>	€ 4,00
Birra bionda media L. 0,40 <i>Medium draft blonde beer L. 0,40</i>	€ 6,50
Birra rossa piccola L. 0,20 <i>Small draft dark beer L. 0,20</i>	€ 4,00
Birra rossa media L. 0,40 <i>Medium draft dark beer L. 0,40</i>	€ 6,50
Panache' piccola L. 0,20 <i>Little beer and sprite L. 0,20</i>	€ 4,00
Panache' media L. 0,40 <i>Medium beer and sprite L. 0,40</i>	€ 6,50

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA - CRAFT

Acqua Dulza Patria (birra Porter - scura) 0,33L <i>Acqua Dulza Patria (birra Porter - dark) 0,33L</i>	€ 9,00
Acqua Dulza Via Regia (Ambrata) 0,33L <i>Acqua Dulza Via Regia (Amber) 0,33L</i>	€ 9,00
Acqua Dulza 3mezzina (Bionda) 0,33L <i>Acqua Dulza 3mezzina (Blonde) 0,33L</i>	€ 9,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Birra Ichnusa (non filtrata) L. 0,33 <i>Sardinia Beer (unfiltered) L. 0,33</i>	€ 6,50
Birra Franziskaner L. 0,50 <i>German Weiss Beer L. 0,50</i>	€ 8,00

BIBITE - DRINKS

Coca cola <i>Coke</i>	€ 4,00
Coca cola zero <i>Zero coke</i>	€ 4,00
Fanta Orange <i>Fanta</i>	€ 4,00
Succo di frutta <i>Fruit juice</i>	€ 4,00
The freddo <i>Ice tea</i>	€ 4,00
Lemonsoda <i>Lemonsoda</i>	€ 4,00
Chinotto <i>Chinotto</i>	€ 4,00
Sprite <i>Sprite</i>	€ 4,00
Acqua tonica <i>Tonic Water</i>	€ 4,00
Acqua naturale - Acqua gasata <i>Still water - Sparkling water</i>	€ 3,00

ANTIPASTI - STARTERS

ANTIPASTI DI TERRA - LAND STARTERS

Tagliere di salumi e formaggi locali con marmellata di nostra produzione e miele con polenta taragna (consigliato per 2 persone) (1,7) <i>Mixed cured meat and cheese with honey, home-made jam and polenta taragna (suggest for 2 people)</i>	€ 28,00
Straciatella di bufala con crudo di Parma al fiocco (7) <i>Dry Parma ham with straciatella cheese</i>	€ 18,00
Vitello tonnato (magatello di vitello) con capperi di Pantelleria rivisitato dallo Chef (senza uova e maionese) (3,4,7) <i>Veal magatello in "tuna sauce" with Pantelleria capers (without eggs and mayonnaise)</i>	€ 20,00
Tartare di manzo (Limousine francese) <i>Beef tartare (French Limousine)</i>	€ 24,00
Parmigiana di melanzane casereccia (1,7,9) <i>Home-made eggplant parmigiana</i>	€ 18,00
Carne salada (magatello di Fassona) marinata dallo Chef con polenta taragna (1) <i>Carne salada (Fassona magatello) marinated by the Chef with polenta taragna</i>	€ 24,00

ANTIPASTI DI MARE - SEA STARTERS

Misto di mare caldo e freddo (1,2,4,7,13,14) <i>Mixed starter of hot and cold sea</i>	€ 28,00
Insalata tiepida di polipo con patate e olive verdi (14) <i>Octopus salad with potatoes and green olives</i>	€ 22,00
Sautè di cozze tarantine con crostone di pane (1,14) <i>Sautè with mussels with crunchy bread</i>	€ 18,00
Tartare di tonno, capperi di Pantelleria e lime con crema di avocado e zeppole calde (1,3,4,5,7,12) <i>Tuna tartare Pantelleria capers and lime with avocado cream and hot zeppole</i>	€ 24,00
Agone in carpione con polenta taragna (1,4,5,7,9,12) <i>Agone in carpione sauce with polenta taragna</i>	€ 22,00

LE NOSTRE FOCACCE - OURS FOCACCIA

Focaccia della Casa (1,7) Focaccia soffice a forma di stella con crudo di Parma, mozzarella di bufala, pomodorini e rucola <i>Soffly focaccia with Parma dry ham, Buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes and rocket salad</i>	€ 16,00
Focaccia con lardo di Colonnata IGP stagionato 20 mesi (1) <i>Focaccia with Colonnata IGP Lard</i>	€ 12,00
Focaccia con olio extra vergine d'oliva e origano (1) <i>Focaccia with olive oil and oregano</i>	€ 8,00
Focaccia con stracciatella di bufala (1,7) <i>Focaccia with buffalo stracciatella cheese</i>	€ 12,00

I PINZIMONI DELLA CASA

Selection of raw vegetables served with homemade dips

Pinzimonio IBIZA (7,9) Olio, sale, pepe, salsa al basilico, salsa aioli <i>Oil, salt, pepper, basil dip, garlic dip</i>	€ 12,00
Pinzimonio SANTORINI (7,9) Olio, sale, pepe, salsa tzatziki, salsa yogurt <i>Oil, salt, pepper, tzatziki dip, yogurt dip</i>	€ 12,00
Maxi PINZIMONIATA (7,9) Degustazione di tutte le salse <i>Tasting of all type of dips</i>	€ 14,00

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

PRIMI DI TERRA - LAND FIRST COURSERS

Tagliatelle vegane all'ortica con ratatouille di verdure e carciofi trifolati (1) <i>Nettle tagliatelle pasta with vegetable ratatouille and artichokes</i>	€ 20,00
Zuppa di cipolle di Montoro gratinata al forno a legna (1,7) <i>Montoro onion soup gratinated in the wood oven</i>	€ 18,00
Pappardelle con farina di castagne con ragù di selvaggina (1,3,7,8,9,12) <i>Pappardelle pasta with chestnut flour with game ragù</i>	€ 24,00
Raviolone cacio e pepe con crema di pomodorini S. Marzano e S. Marzanino (1,3,7,9) <i>Cacio cheese and pepper ravioli with S. Marzano and S. Marzanino tomatoes cream</i>	€ 24,00
Pizzoccheri valtellinesi del pastificio (1,7) <i>Pizzoccheri</i>	€ 20,00
Gnocchi di patate casarecci con zucca, funghi porcini e guancialetto croccante (1,7,8,9) <i>Homemade potato gnocchi with pumpkin, porcini mushrooms and crunchy bacon</i>	€ 22,00

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

PRIMI DI MARE - SEA FIRST COURSERS

Spaghettoni alle vongole veraci (1,3,12,14) <i>Spaghetti pasta with clams</i>	€ 20,00
Scialatielli allo scoglio (1,2,3,4,12,14) <i>Linguini fresh pasta with seafood</i>	€ 24,00
Tagliatella all'ortica, tonno rosso con pomodorini S.Marzano e zucchine alla scapece (1,4) <i>Nettle tagliatella pasta with red tuna, S.Marzano tomatoes and zucchini</i>	€ 24,00
Mezzo pacchero di Gragnano con scampi, gamberi rossi di Mazara del Vallo e mazzancolle (1,3,12,14) <i>Gragnano fresh pasta with Mazara prawns and Mazzancolle</i>	€ 26,00
Spaghettone alle alici di Cetara con granella di pistacchio di Bronte (Siciliana Rivisitata) (1,4,8) <i>Spaghetti with Cetara anchovies and Bronte pistachio crumble (Sicilian revisitation)</i>	€ 24,00

I NOSTRI RISOTTI - OUR RICE

Risotto alla milanese, ossobuco di vitello e gremolata di midollo (7,9,12) <i>Milanese risotto with marrow and veal ossobuco</i>	€ 28,00
Risotto ai frutti di bosco mantecato con Castelmagno e Franciacorta (7,12) <i>Risotto creamed with forest fruit, Castelmagno and Franciacorta</i>	€ 22,00
Risotto al Persico del Lago di Como (1,4,7,12) <i>Risotto with perch from Como Lake</i>	€ 24,00

I CLASSICI ITALIANI - CLASSIC ITALIAN DISHES

Lasagne caserecce alla bolognese (1,7,9) <i>Lasagna with bolognese sauce</i>	€ 18,00
Spaghetti alla carbonara con guanciale e pecorino romano (1,3,7) <i>Spaghetti carbonara with pecorino romano</i>	€ 18,00
Mezzo pacchero alla amatriciana (1,7) <i>Mezzo pacchero pasta with tomato sauce, pecorino cheese and bacon</i>	€ 18,00

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

SECONDI DI TERRA - LAND MAIN COURSERS

Tagliata di roast beef di manzo con julienne di carciofi trifolati (7) <i>Roast beef steak with rosemary baked potatoes and artichokes</i>	€ 28,00
Filetto di manzo alla griglia con patate al rosmarino <i>Grilled beef fillet with baked rosemary potatoes</i>	€ 34,00
Costoletta di vitello alla milanese con pomodorini e rucola (1,7) <i>Real milanese cutlet cooked in to the butter with cherry tomatoes and rocket</i>	€ 32,00
Guancia di manzo cotta a bassa temperatura stufata in demi glace e riduzione di frutti di bosco (7) <i>Beef cheek stewed cooked at low temperature in demi-glace and berries</i>	€ 32,00
Ossobuco di vitello con polenta taragna (1,9) <i>Veal shank with taragna polenta</i>	€ 30,00
Hamburger d'agnello con salsa tre pepi, pomodoro, lattughino, Castelmagno, cipolla caramellata e pane appena sfornato. Disponibile anche in versione vegetariana o con carne di Fassona di manzo (1,7) <i>Lamb hamburger with three pepper sauce, tomato, lattuce, Castelmagno cheese, caramelized onions and fresh bread. Available also vegetarian option or with beef Fassona burger.</i>	€ 30,00

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

SECONDI DI MARE - SEA MAIN COURSERS

Tagliata di tonno pinna gialla al sesamo nero e bianco con insalatina di carciofi spadellati (4,11) <i>Tuna steak with black and white sesame with salted artichokes</i>	€ 28,00
Branzino o orata alla griglia con ratatouille di verdure (4,7) <i>Grilled sea bass or sea bream with vegetables ratatouille</i>	€ 26,00
Zuppetta di polipo e moscardini alla Luciana con polenta taragna (1,4,7,14,) <i>Octopus soup and baby octopus in tomato sauce with taragna polenta</i>	€ 25,00
Fritto misto calamari e gamberi (1,2,5,14) <i>Fried of squid and shrimp</i>	€ 26,00
Gamberoni alla griglia in vinaigrette alle erbe (2,7,10) <i>Grilled king prawns in herbs vinaigrette</i>	€ 28,00
Pescato del lago di Como al timo e santoreggia con verdure grigliate (1,4,7) <i>Como lake fish with thyme and savory with grilled vegetables</i>	€ 24,00

LE NOSTRE COTOLETTE - OUR CLASSIC CUTLETS

	VITELLO Veal	POLLO Chicken
LE SPECIALI - THE SPECIALS		
Crema di zucca (delica) fonduta di gorgonzola e salsiccia di Norcia (1,5,7,3) <i>Delica pumpkin cream, gorgonzola cheese fondue and Norcia sausage</i>	€ 25,00	€ 23,00
Mortadella favola granella di pistacchio e stracciatella di bufala (1,3,5,8,7) <i>Mortadella favola, pistachio grain and buffalo stracciatella cheese</i>	€ 25,00	€ 23,00
PINZI: sugo di polpette di manzo (1,3,7,9) <i>PINZI: beef meatballs tomato sauce</i>	€ 25,00	€ 23,00
Salsiccia e friarielli con stracciatella di bufala (1,3,7) <i>Sausage and friarielli with buffalo stracciatella cheese</i>	€ 25,00	€ 23,00
LE CLASSICHE - THE CLASSICS		
Milanese (1,3,5) <i>Fried cutlets breadcrumbs</i>	€ 21,50	€ 18,00
Prosciutto crudo di Parma e Parmigiano Reggiano (1,3,5,7) <i>Fried cutlets dressed with Parma dry ham and Parmesan cheese</i>	€ 23,50	€ 20,00
Prosciutto cotto e porcini (1,3,5) <i>Fried cutlets dressed dressed with ham and porcini mushroom</i>	€ 24,00	€ 19,50
Speck e funghi porcini (1,3,5) <i>Fried cutlets dressed dressed with speck and porcini mushroom</i>	€ 23,50	€ 19,50
Speck e zola (1,3,5,7) <i>Fried cutlets dressed with speck and blue cheese</i>	€ 23,50	€ 19,50
Zola e 'Nduja di Spilinga (1,3,5,7) <i>Fried cutlets dressed with blue cheese and 'nduja spicy salami</i>	€ 23,50	€ 19,50
Scamorza e bacon (1,3,5,7) <i>Fried cutlets dressed with scamorza cheese and bacon</i>	€ 23,50	€ 19,50
Patate gratinate e lardo di Colonnata IGP (1,3,5,8) <i>Fried cutlets dressed with au gratin potatoes and Colonnata IGP lard</i>	€ 25,00	€ 22,00
Bresaola e caprino (1,3,5,7) <i>Fried cutlets dressed with bresaola - dried beef- and goat cheese</i>	€ 23,50	€ 20,00
Caprino e pomodori (1,3,5,7) <i>Fried cutlets dressed with goat cheese and cherry tomatoes</i>	€ 22,00	€ 19,00
Rucola e pomodorini (1,3,5) <i>Fried cutlets dressed with rocket salad and cherry tomatoes</i>	€ 22,00	€ 19,50
Mosaico di cotolette con patatine (1,3,7) <i>Random selection of mini cutlets with fries potatoes</i>	€ 25,00	€ 22,00

LE INSALATONE - THE BIG SALADS

CAPRESE DI BUFALA (7) Mozzarella di bufala campana DOP e pomodoro di stagione <i>Buffalo mozzarella from Campania DOP and seasonal tomato</i>	€ 14,00
GRECA (7) Peperoni, pomodoro, cipolla, olive taggiasche, cetrioli e feta <i>Peppers, tomato, onion, taggiasca olives, cucumbers and feta</i>	€ 16,00
CAESAR SALAD CON POLLO (1,7,10) Lattuga, pollo, crostini di pan carrè, senape dolce, olio, scaglie di grana padano, limone, salsa worcester <i>Lettuce, chicken, white bread croutons, sweet mustard, oil, grana padano flakes, lemon, worcester sauce</i>	€ 17,00
NIZZARDA (3,4) Lattuga, patate, uova, tonno, olive, pomodorini, fagiolini, peperoni, acciughe (cantabrico) <i>Lettuce, potatoes, eggs, tuna, olives, cherry tomatoes, green beans, peperon, anchovies</i>	€ 16,00

CONTORNI - SIDE DISH

Patatine fritte (1,5,8) <i>French fries</i>	€ 6,00
Patate saltate <i>Baked potatoes</i>	€ 7,00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€ 8,00
Insalatina mista <i>Mixed salad</i>	€ 6,00
Julienne di carciofi trifolati (7) <i>Julienne of sautéed artichokes</i>	€ 8,00
Polenta taragna (7) <i>Polenta taragna</i>	€ 8,00

LE NOSTRE PIZZE GOURMET

Disponibili anche con farina integrale, mozzarella senza lattosio, senza glutine
Our pizzas available also with a mixture of wheat flour, lactose free mozzarella, gluten free

FRUTTI DI MARE (1,2,4,7,14)	€ 18,00
Pomodoro, cozze, vongole, gamberetti, calamari <i>Tomato, mussels, clams, shrimps, squids</i>	
INFERNO E RITORNO (1,7)	€ 16,00
Mozzarella fior di latte, pomodoro, peperoncino fresco, 'Nduja <i>Fior di Latte mozzarella cheese, tomato, fresh red peppers, 'Nduja (Calabrian hot salami cream)</i>	
BUFALINA CON STRACCIATELLA (1,7)	€ 18,00
Mozzarella di bufala, pomodoro, pomodorini, basilico, stracciatella di bufala <i>Mozzarella cheese, tomato, fresh cherry tomatoes, basil, buffalo stracciatella cheese</i>	
BRIOSIA (1,7)	€ 16,00
Pomodoro S. Marzano, mozzarella fior di latte, brie, prosciutto Gran Biscotto dopo cottura <i>S. Marzano tomato, mozzarella cheese, brie, Gran Biscotto ham after cooking</i>	
PIZZA DEL CAPO (1,7,8)	€ 20,00
Base margherita, mortadella (Favola), stracciatella di bufala, granella di pistacchio di Bronte <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, mortadella (Favola), buffalo stracciatella cheese pistachio grain</i>	

I NOSTRI CALZONI

CALZONE LISCIO (1,7)	€ 11,50
Mozzarella fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, ham</i>	
CALZONE FARCITO (1,7)	€ 12,50
Mozzarella fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, funghi <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, ham, mushrooms</i>	

LE NOSTRE PIZZE

Disponibili anche con farina integrale, mozzarella senza lattosio, senza glutine
Our pizzas available also with a mixture of wheat flour, lactose free mozzarella, gluten free

PINZIMONIO (1,7) Mozzarella fior di latte, pomodoro, peperoni, zucchine, melanzane <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, sweet peppers, zucchini, eggplant</i>	€ 12,00
MARGHERITA (1,7) Mozzarella fior di latte, pomodoro <i>Mozzarella cheese, tomato sauce</i>	€ 9,00
DOP (1,7) Mozzarella di bufala DOP, pomodoro DOP, basilico, olio EVO <i>Buffalo DOP mozzarella cheese, DOP tomatoes, basil, olive oil</i>	€ 12,00
CINQUE TERRE (1,7,8) Mozzarella fior di latte, pomodorini, caprino, pesto, olive taggiasche <i>Mozzarella cheese, cherry tomatoes, goat cheese, basil pesto, green olives</i>	€ 12,50
CALABROTTA (1,7) Mozzarella di bufala, pomodoro, 'nduja di Spilinga <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, 'nduja spicy salami</i>	€ 13,00
SICILIANA DOP (1,4) Pomodoro, olio, olive taggiasche, acciughe del Mar Cantabrico, capperi <i>Tomato sauce, oil, green olives, Cantabrian anchovies, capers</i>	€ 12,50
CICCINA (1,7) Mozzarella di bufala, pomodoro, pomodorini, grana <i>Buffalo mozzarella cheese, tomato sauce, cherry tomatoes, parmesan cheese</i>	€ 13,00
VALTELLINESE (1,7) Mozzarella fior di latte, pomodoro, porcini, bresaola, scaglie di grana, rucola <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, porcini mushrooms, bresaola, parmesan cheese, rocket salad</i>	€ 14,50
SALSICCIA E FRIARIELLI CON STRACCIATELLA DI BUFALA (1,4) Mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli, stracciatella di bufala <i>Mozzarella cheese, sausage, friarielli, buffalo stracciatella cheese</i>	€ 14,00
PROSCIUTTO E FUNGHI (1,7) Mozzarella fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, funghi <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, ham, mushrooms</i>	€ 12,00

SALZOL (1,7)	€ 13,00
<i>Mozzarella fior di latte, pomodoro, salame piccante, zola</i> <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, spicy salami, blue cheese</i>	
TROPEA (1,7)	€ 11,00
<i>Mozzarella fior di latte, pomodoro, cipolla rossa di Tropea IGT</i> <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, Tropea IGT red onions</i>	
FEDERICO (1,7)	€ 13,00
<i>Mozzarella fior di latte, pomodoro, cipolla rossa di Tropea IGT, 'nduja di Spilinga</i> <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, Tropea IGT red onion, 'nduja spicy salami</i>	
CELINE (1,2,7)	€ 14,50
<i>Mozzarella fior di latte, pomodoro, gamberetti*, zucchine</i> <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, shrimp, zucchini</i>	
AFFUMICATA (1,7)	€ 12,00
<i>Mozzarella fior di latte, pomodoro, speck, scamorza affumicata</i> <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, speck, smoked cheese</i>	
TACCO E PUNTA (1,7)	€ 14,00
<i>Mozzarella fior di latte, pomodoro S. Marzano, scamorza affumicata, 'nduja di Spilinga</i> <i>Mozzarella cheese, S. Marzano tomatoes, smoked scamorza cheese, 'nduja spicy salami</i>	
TIROLESE (1,7)	€ 13,00
<i>Mozzarella fior di latte, pomodoro, speck e funghi porcini</i> <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, speck and Porcini mushroom</i>	
FRESCA (1,7)	€ 12,50
<i>Mozzarella di bufala, pomodoro fresco, speck, rucola</i> <i>Buffalo mozzarella cheese, raw tomatoes, speck, rocket salad</i>	
CASERECCIA (1,7)	€ 12,00
<i>Mozzarella fior di latte, pomodoro, scamorza affumicata, pancetta</i> <i>Mozzarella cheese, tomato sause, smoked scamorza cheese, bacon</i>	
SCAMORZA E MELANZANE (1,7)	€ 12,00
<i>Mozzarella fior di latte, pomodoro, scamorza affumicata e melanzane</i> <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, smoked scamorza cheese, eggplant</i>	
SPECK E ZOLA (1,7)	€ 12,50
<i>Mozzarella fior di latte, pomodoro, speck, zola</i> <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, speck, blue cheese</i>	
4 FORMAGGI (1,7)	€ 12,50
<i>Mozzarella fior di latte, formaggi misti</i> <i>Mozzarella cheese, mixed cheeses</i>	

CRUDO E RUCOLA (1,7)	€ 13,00
Mozzarella fior di latte, pomodoro, prosciutto crudo di Parma, rucola <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, Parma ham, rocket salad</i>	
PRIMAVERA (1,7)	€ 12,00
Mozzarella fior di latte, pomodoro, rucola, pomodorini <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, rocket, cherry tomatoes</i>	
DIAVOLA (1,7,12)	€ 12,00
Mozzarella fior di latte, pomodoro, spianata picante <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, spicy salami</i>	
TONNO E CIPOLLE (1,4,7)	€ 11,50
Mozzarella fior di latte, pomodoro, tonno, cipolle <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, tuna, onions</i>	
NAPOLI (1,4,7)	€ 10,50
Mozzarella fior di latte, pomodoro, acciughe, origano <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, anchovies, oregano</i>	

I NOSTRI DOLCI - OUR DESSERT

Strudel casereccio (1,3,7,8) <i>Home-made strudel</i>	€ 9,00
Budino vegano al cioccolato fondente con foglie di menta (6) <i>Vegan dark chocolate pudding with mint leaves</i>	€ 9,00
Crema catalana (3,7) <i>Catalan cream</i>	€ 9,00
Cheesecake ai frutti di bosco (1,7) <i>Cheesecake with berries</i>	€ 9,00
Profitterol (1,3,7) <i>Profitterol</i>	€ 8,00
Semifreddo al mango e frutto della passione (1,3,7,9) <i>Mango and passion fruit semifreddo</i>	€ 8,00
Ananas <i>Pineapple</i>	€ 8,00
Tiramisù classico del Pinzimonio (1,3,7,9) <i>Pinzimonio classic tiramisù</i>	€ 9,00
Torta Miascia del lago di Como (1,3,5,7,8) <i>Lake Como Miascia cake</i>	€ 10,00

CAFFETTERIA - COFFES & CO

Caffe' espresso <i>Espresso Coffee</i>	€ 2,00
Caffe decaffeinato <i>Decaf Coffee</i>	€ 3,00
Caffe' corretto <i>Coffee with Liquors</i>	€ 3,00
Caffe' d'orzo <i>Barley Coffee</i>	€ 4,00
Caffe' americano <i>Americano Coffee</i>	€ 4,00
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€ 4,00
Amari	€ 6,00
Grappa bianca / gialla	€ 5,00
Grappa Poli (bianca / gialla)	€ 9,00
Grappa Amarone Riserva	€ 9,00
Rum: Zacapa X0 25 anni	€ 14,00
Whisky: Caol Ila / Talisker Skye / Oban / Laphroaig	€ 12,00
Brandy: Carlos 1°	€ 10,00

SERVIZIO E COPERTO - *SERVICE AND CHARGE* € 3,00

*ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI - *CAN BE FROZEN*

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

ALLEGATO II Regolamento (UE) n.1169/2011

- 1 Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and crustacean products
- 3 Uova e prodotti a base di uova
Eggs and egg products
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and fish products
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanut products
- 6 Soia e prodotti a base di soia
Soy and soy products
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and milk-based products (including lactose)
- 8 Frutta a guscio
Nuts
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and celery-based products
- 10 Senape e prodotti a base di senape
Mustard and mustard-based products
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and products based on sesame seeds
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂
Anhydride and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of SO₂
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
Lupins and lupine-based products
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and shellfish-based products



*ristorante pizzeria
cotoletteria*

Via Bonanomi 24 - 22100 Como

Tel. +39 031 268667

info@il-pinzimonio.com www.il-pinzimonio.com