

il Pinzimonio



RISTORANTE PIZZERIA COTOLETTARIA

DISCOVER THE LAKE WITH OUR BOAT TOURS

Scopri il Lago di Como con i nostri Tour in barca

from € 250
a partire da € 250

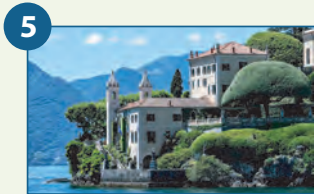

Lario Como Boat



Villa Erba



Villa Fontanelle



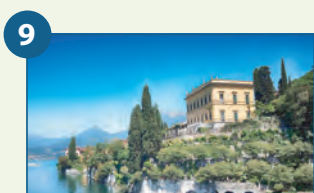
Villa del Balbianello



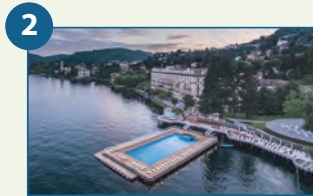
Villa La Gaeta



Villa Monastero



Villa Cipressi



Villa d'Este



Villa Oleandra



Villa Carlotta



Lenno
Ossuccio
Isola Comacina
Argegno
Lezzeno



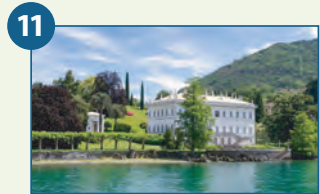
Brienno
Nesso



Moltrasio
Laglio
Torno
Cernobbio



Villa Serbelloni - Rockefeller



Villa Melzi



Orrido di Nesso



Villa Pliniana

**SPECIAL PRICE
FOR OUR GUESTS**

For more information scan the QR CODE



Tel. | ☎ +39 3755639387- info@lariocomoat.it



Carissimi ospiti,
benvenuti al Pinzimonio, un ristorante che sin dalla sua inaugurazione rappresenta un punto di riferimento per la nostra città. Siamo lieti di offrire ai nostri ospiti un'esperienza gastronomica unica che racchiude una cucina genuina, ingredienti semplici e materie prime di qualità e prodotti stagionali.

Attraverso una continua ricerca e selezione, il nostro Chef, infatti, reinterpreta i piatti della famosa tradizione culinaria italiana e della tradizione del Lago di Como.

Particolare attenzione alle nostre maxi cotolette con tantissime farciture che ci hanno resi famosi e alla pizza, leggera e digeribile, cotta nel forno a legna e farcita con ingredienti DOP.

Siamo sicuri che apprezzerete anche la nostra carta dei vini, selezionati con cura e passione tra le migliori cantine di tutto il territorio italiano.

Il nostro menù è adatto anche a chi ha intolleranze alimentari e il nostro staff è pronto per consigliarvi la scelta migliore.

Non ci resta che augurarvi: Buon appetito!
Il Pinzimonio Team

*Dear guests,
welcome to Pinzimonio, a restaurant that has been a landmark in our city since its opening. We are pleased to offer our guests a unique gastronomic experience that encompasses genuine cuisine, simple ingredients and quality raw materials and seasonal products.*

In fact, through continuous research and selection, our Chef reinterprets dishes from the famous Italian culinary tradition and Lake Como tradition.

We pay special attention to our maxi cutlets with many fillings that have made us famous and to our pizza, which is light and digestible, baked in a wood-fired oven and stuffed with DOP ingredients.

We are sure you will also appreciate our wine list, carefully and passionately selected from the best wineries throughout Italy.

Our menu is also suitable for those with food intolerances, and our staff is ready to advise you on the best choice.

*Enjoy your meal!
The Pinzimonio Team*

SCAN THE QR CODE
AND READ THE MENU
IN YOUR LANGUAGE



Ristorante Pinzimonio
Password: **Pinzimonio2022**



Seguici e condividi le tue storie:
Pinzimoniocomo

APERITIVI - APPETIZER

Classici

Aperol Spritz	€ 9,50
Aperol Spritz alla fragola	€ 9,50
Campari Spritz	€ 10,00
Negroni Cocktail	€ 10,00
Americano Cocktail	€ 10,00
Bellini Cocktail	€ 13,00

Gin Tonic

	€ 12,00
Gin Bombay	€ 13,00
Gin Tanqueray	€ 14,00
Gin Hendrick's	€ 16,00
Gin Mare	€ 16,00

Analcolici

Crodino	€ 7,00
Sanbittèr Bitter	€ 7,00
Virgin Mojito	€ 10,00

VINI AL CALICE - WINE BY GLASS

Prosecco	€ 8,00
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
Moscato d'Asti	€ 12,00
<i>Sparkling White Wine made from Moscata grape</i>	

BIRRE - BEERS

BIRRE ALLA SPINA

Birra bionda piccola L. 0,20 <i>Small draft blonde beer L. 0,20</i>	€ 4,50
Birra bionda media L. 0,40 <i>Medium draft blonde beer L. 0,40</i>	€ 7,00
Birra rossa piccola L. 0,20 <i>Small draft amber beer L. 0,20</i>	€ 4,50
Birra rossa media L. 0,40 <i>Medium draft amber beer L. 0,40</i>	€ 7,00
Panache' piccola L. 0,20 <i>Little beer and sprite L. 0,20</i>	€ 4,50
Panache' media L. 0,40 <i>Medium beer and sprite L. 0,40</i>	€ 7,00

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA - CRAFT

Aqua Dulza Patria (birra Porter - scura) 0,33L <i>Aqua Dulza Patria (birra Porter - dark) 0,33L</i>	€ 10,00
Aqua Dulza Via Regia (Ambrata) 0,33L <i>Aqua Dulza Via Regia (Amber) 0,33L</i>	€ 10,00
Aqua Dulza 3mezzina (Bionda) 0,33L <i>Aqua Dulza 3mezzina (Blonde) 0,33L</i>	€ 10,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Birra Ichnusa (non filtrata) L. 0,33 <i>Sardinia Beer (unfiltered) L. 0,33</i>	€ 7,00
Birra Franziskaner L. 0,50 <i>German Weiss Beer L. 0,50</i>	€ 9,00

BIBITE - SOFT 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 frizzante <i>Still water - Sparkling water</i>	€ 3,00

ANTIPASTI - STARTERS

ANTIPASTI DI TERRA - LAND STARTERS

Tagliere di salumi e formaggi locali con marmellate artigianali, miele e friggitelli (consigliato per 2 persone) (7) € 32,00

Mixed cured meat and cheese with honey, home-made jam and friggitelli peppers (suggest for 2 persons)

Burrata di Andria con pomodorini, origano, basilico e acciughe (4,7) € 23,00

Andria burrata cheese with cherry tomatoes, oregano, basil and anchovies

Parmigiana di melanzane casereccia (7,9) € 20,00

Home-made eggplant parmigiana

Roast beef all'inglese con julienne di sedano bianco e mousse di tonno (4,9) € 24,00

English roast beef with white celery julienne and tuna mousse

Tartare di manzo con le sue guarnizioni € 25,00

Beef tartare with garnishes

ANTIPASTI DI MARE - SEA STARTERS

Astice e gamberoni alla Catalana (consigliato per 2 persone) (2,9) € 48,00

Lobster and prawns Catalan style (suggest for 2 persons)

Insalata tiepida di polipo con patate e olive taggiasche (14) € 24,00

Octopus salad with potatoes and taggiasca olives

Sautè di cozze tarantine con crostone di pane (1,14) € 18,00

Sautè with mussels with crunchy bread

Tartare di tonno, capperi di Pantelleria e lime con crema di avocado (4) € 25,00

Tuna tartare Pantelleria capers and lime with avocado cream

Agone del nostro lago in carpione (1,4,7,9,12) € 24,00

Agone (Como lake fish) in carpione sauce

LE NOSTRE FOCACCE - OURS FOCACCIA

Focaccia della Casa (1,7)	€ 18,00
Focaccia soffice a forma di stella con crudo di Parma, mozzarella di bufala, pomodorini e rucola (consigliato per 2 persone)	
<i>Soft focaccia with Parma dry ham, Buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes and rocket salad (suggest for 2 persons)</i>	
Focaccia con roast beef, pomodori secchi, scaglie di grana e olio extra vergine (1,7,9)	€ 24,00
<i>Focaccia with roast beef, dried tomatoes, parmesan flakes and EVO oil</i>	
Focaccia con lardo di Colonnata IGP stagionato 20 mesi (1)	€ 14,00
<i>Focaccia with Colonnata IGP Lard</i>	
Focaccia con olio extra vergine d'oliva e origano (1)	€ 8,00
<i>Focaccia with olive oil and oregano</i>	
Focaccia con stracciatella di bufala (1,7)	€ 14,00
<i>Focaccia with buffalo stracciatella cheese</i>	


I PINZIMONI DELLA CASA

Selection of raw vegetables served with homemade dips

Pinzimonio IBIZA (7,9)	€ 13,00
Olio, sale, pepe, salsa al basilico, salsa aioli	
<i>Oil, salt, pepper, basil dip, garlic dip</i>	
Pinzimonio SANTORINI (7,9)	€ 13,00
Olio, sale, pepe, salsa tzatziki, salsa yogurt	
<i>Oil, salt, pepper, tzatziki dip, yogurt dip</i>	
Maxi PINZIMONIATA (7,9)	€ 15,00
Degustazione di tutte le salse	
<i>Tasting of all type of dips</i>	

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

PRIMI DI TERRA - LAND FIRST COURSERS

 Tagliatelle vegane con ratatouille di verdure (1,9) <i>Vegan tagliatelle pasta with vegetable ratatouille</i>	€ 22,00
Gazpacho dello Chef con crostini (1,9) <i>Spanish tomato soup served cold with bread crouttons</i>	€ 18,00
Raviolo fresco al sapore dello Chef servito su fonduta di parmigiano e mouse di basilico (1,3,7) <i>Fresh raviolo pasta filled by Chef edition served on parmesan fondue and basil mouse</i>	€ 24,00
Gnocchi caserecci con radicchio, riduzione di zafferano e guarnizione di guanciaie (1,7,9,12) <i>Home-made potato gnocchi with radicchio salad, saffron reduction and cheek lard garnish</i>	€ 24,00
Lasagne caserecce alla bolognese (1,7,9,12) <i>Home-made lasagna with bolognese sauce</i>	€ 20,00
Spaghetti alla carbonara con guanciaie e pecorino romano (1,3,7) <i>Spaghetti carbonara with cheek lard pecorino romano</i>	€ 20,00

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

PRIMI DI MARE - SEA FIRST COURSE


Spaghettoni alle vongole veraci (1,12,14) <i>Spaghetti pasta with clams</i>	€ 24,00
Paccheri allo scoglio (calamari*, gamberi*, cozze, vongole) (1,2,3,4,12,14) <i>Paccheri pasta with mixed seafood</i>	€ 26,00
Scialatielli all'astice (1,2,3,12) <i>Home-made linguine pasta with lobster</i>	€ 33,00
Insalata di pasta con pomodorini, basilico, gamberetti, crema di zucchine e menta (1,2,12) <i>Cold salad pasta with cherry tomatoes, basil, shrimps, zucchini cream and mint</i>	€ 21,00
Spaghettone alle alici di Cetara con granella di pistacchio di Bronte (Siciliana rivisitata) (1,4,8,12) <i>Spaghetti with Cetara anchovies and Bronte pistachio crumble (Sicilian revisitation)</i>	€ 25,00

I NOSTRI RISOTTI - OUR RICE

Risotto al Persico del Lago di Como (4,7) <i>Risotto with perch from Como Lake</i>	€ 25,00
Risotto Carnaroli con cubettata di capesante fresche sfumate al Gin Mare con quenelle di gambero e lime (2,4,12,14) <i>Risotto with diced fresh scallops sauteed with Gin Mare with lime prawn quenelle</i>	€ 26,00
Risotto ai frutti di bosco mantecato con Castelmagno e Franciacorta (7,12) <i>Risotto creamed with forest fruit, Castelmagno and Franciacorta</i>	€ 22,00

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

SECONDI DI TERRA - LAND MAIN COURSERS

Tagliata di manzo con chutney di verdure e mela melinda <i>Beef steak with vegetables chutney and melinda apple</i>	€ 30,00
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>	€ 35,00
Scottadito di agnello con salsa ai tre pepi (7,12) <i>Lamb chops with three peppers sauce</i>	€ 34,00
 Hamburger di verdure vegano con radicchio cotto a bassa temperatura (1,9,12) <i>Vegan vegetables hamburger with radish cooked CBT</i>	€ 32,00

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

SECONDI DI MARE - SEA MAIN COURSERS

Grigliata mista di pesce* (2,4,14) <i>Mixed grilled fish</i>	€ 38,00
Pescato del giorno alla griglia con ratatulle di verdure (4,9) <i>Grilled fish of the day with vegetables ratatulle</i>	€ 28,00
Fritto misto di mare* (1,2,14) <i>Mixed fried seafood</i>	€ 28,00
Tentacoli di polipo croccante con patate schiacciate, olive taggiasche e pomodori secchi (4) <i>Crunchy octopus tentacles with mashed potatoes, taggiasca olives and dried tomatoes</i>	€ 26,00
Lavarello del lago di Como burro e salvia con verdure grigliate (1,4,7) <i>Lavarello (Como lake fish) butter and sage herb with grilled vegetables</i>	€ 25,00

LE NOSTRE COTOLETTE - OUR CLASSIC CUTLETS

	VITELLO Veal	POLLO Chicken
LE GOURMET - THE GOURMET		
Mortadella favola, granella di pistacchio e stracciatella di bufala (1,3,8,7) <i>Mortadella favola, pistachio grain and buffalo stracciatella cheese</i>	€ 26,00	€ 24,00
Salsiccia e friarielli* con stracciatella di bufala (1,3,7) <i>Sausage and friarielli with buffalo stracciatella cheese</i>	€ 26,00	€ 24,00
La broccolo e taleggio stagionato (1,3,7) <i>Broccolo and seasoned taleggio cheese</i>	€ 26,00	€ 24,00
Mosaico di cotolette con patatine (1,3,7) <i>Random selection of mini cutlets with fries potatoes</i>	€ 28,00	€ 26,00
LE CLASSICHE - THE CLASSICS		
Milanese (1,3) <i>Fried cutlets breadcrumbs</i>	€ 22,00	€ 19,00
Prosciutto crudo di Parma e Parmigiano Reggiano (1,3,7) <i>Fried cutlets dressed with Parma dry ham and Parmesan cheese</i>	€ 24,00	€ 22,00
Speck e funghi porcini (1,3) <i>Fried cutlets dressed dressed with speck and porcini mushroom</i>	€ 24,00	€ 22,00
Speck e zola (1,3,7) <i>Fried cutlets dressed with speck and blue cheese</i>	€ 24,00	€ 21,00
Zola e 'Nduja di Spilinga (1,3,7) <i>Fried cutlets dressed with blue cheese and 'nduja spicy salami</i>	€ 24,00	€ 21,00
Scamorza e bacon (1,3,7) <i>Fried cutlets dressed with scamorza cheese and bacon</i>	€ 24,00	€ 22,00
Bresaola e caprino (1,3,7) <i>Fried cutlets dressed with bresaola - dried beef- and goat cheese</i>	€ 25,00	€ 22,00
Caprino e pomodorini (1,3,7) <i>Fried cutlets dressed with goat cheese and cherry tomatoes</i>	€ 24,00	€ 21,00
Rucola e pomodorini (1,3) <i>Fried cutlets dressed with rocket salad and cherry tomatoes</i>	€ 24,00	€ 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>	€ 18,00
GRECA (7) Peperoni, pomodoro, cipolla, olive taggiasche, cetrioli e feta <i>Peppers, tomato, onion, taggiasca olives, cucumbers and feta</i>	€ 18,00
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 crouttons, sweet mustard, oil, grana padano flakes, lemon, worcester sauce</i>	€ 21,00
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>	€ 20,00
ESTATE 2024 (3,7) Misticanza, salmone norvegese affumicato, melone, spicchi di arancio, ciliegino fiordilatte e pomodori secchi <i>Mixed salad, Norwegian smoked salmon, melon, orange segments, cherry fiordilatte mozzarella cheese and dried tomatoes</i>	€ 22,00

CONTORNI - SIDE DISH

Patatine fritte (1) <i>French fries</i>	€ 7,00
Patate saltate <i>Baked potatoes</i>	€ 8,00
Verdure miste grigliate <i>Mixed grilled vegetables</i>	€ 9,00
Insalatina mista <i>Mixed salad</i>	€ 8,00
Broccoletti verdi al vapore <i>Steamed green broccoli</i>	€ 9,00

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)	€ 20,00
Pomodoro, cozze, vongole, gamberetti, calamari <i>Tomato, mussels, clams, shrimps, squids</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>	
BROCCOLOSIA (1,7)	€ 18,00
Pomodoro S. Marzano, mozzarella fior di latte, broccoli spadellati e taleggio <i>S. Marzano tomato, mozzarella cheese, sautéed broccoli and taleggio cheese</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>	
SALSICCIA E FRIARIELLI CON STRACCIATELLA DI BUFALA (1,4)	€ 18,00
Mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli, stracciatella di bufala <i>Mozzarella cheese, sausage, friarielli, buffalo stracciatella cheese</i>	

I NOSTRI CALZONI

CALZONE LISCIO (1,7)	€ 12,00
Mozzarella fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, ham</i>	
CALZONE FARCITO (1,7)	€ 13,00
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>	€ 13,00
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>	€ 13,00
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, taggiasca olives, Cantabrian anchovies, capers</i>	€ 14,50
CICCINA (1,7) Mozzarella di bufala, pomodoro, pomodorini, grana <i>Buffalo mozzarella cheese, tomato sauce, cherry tomatoes, parmesan cheese</i>	€ 14,00
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>	€ 15,00
PROSCIUTTO E FUNGHI (1,7) Mozzarella fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, funghi <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, ham, mushrooms</i>	€ 13,00
FEDERICO (1,7) Mozzarella fior di latte, pomodoro, cipolla rossa di Tropea IGT, 'nduja di Spilinga <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, Tropea IGT red onion, 'nduja spicy salami</i>	€ 13,00

FRESCA (1,7)	€ 13,50
Mozzarella di bufala, pomodoro fresco, speck, rucola <i>Buffalo mozzarella cheese, raw tomatoes, speck, rocket salad</i>	
CASERECCIA (1,7)	€ 13,00
Mozzarella fior di latte, pomodoro, scamorza affumicata, pancetta <i>Mozzarella cheese, tomato sause, smoked scamorza cheese, bacon</i>	
SPECK E ZOLA (1,7)	€ 13,00
Mozzarella fior di latte, pomodoro, speck, zola <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, speck, blue cheese</i>	
4 FORMAGGI (1,7)	€ 12,00
Mozzarella fior di latte, formaggi misti <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>	
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)	€ 12,00
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>	
MARINARA (1)	€ 9,00
Pomodoro, aglio, origano, olio extravergine <i>Tomato sauce, garlic, oregano, EVO oil</i>	

I NOSTRI DOLCI - OUR DESSERT

Tiramisù classico al caffè (1,3,7) <i>Classic Tiramisù</i>	€ 10,00
Cheesecake ai frutti di bosco (1,7,12) <i>Cheesecake with berries</i>	€ 10,00
 Pannacotta vegana al caramello salato <i>Vegan salted caramel pannacotta</i>	€ 10,00
Le carezze di mandorle e amarene* Sal De Riso (1,3,7,8) (cioccolato croccante, crema mandorle, mousse cioccolato fondente, gelatina di amarene) <i>(crunchy chocolate, almonds cream, dark chocolate mousse, black cherry jelly)</i>	€ 12,00
Tartufo Pizzo Bianco* (1,3,7,8) Crema Chantilly, semifreddo di caffè, mandorle e ricoperto di granella di amaretto <i>Chantilly cream, coffee semifreddo, almonds and covered with amaretto grain</i>	€ 12,00
Ananas Marinato con stecca di cannella, zucchero di canna e agrumi di Sicilia <i>Pineapple marinated with cinnamon Stick, brown sugar and Sicilian citrus fruits</i>	€ 9,00
Sorbetto al limone – Gluten free <i>Lemon sorbet - Gluten free</i>	€ 7,00

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
Liquori	€ 6,00
Grappa bianca / gialla	€ 6,00
Grappa Poli (bianca / gialla)	€ 10,00
Grappa Amarone Riserva	€ 14,00
Rum: Zacapa X0 25 anni	€ 16,00
Whisky: Caol Ila / Talisker Skye / Oban / Laphroaig	€ 14,00
Brandy: Carlos 1°	€ 12,00

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



Vegano - Vegan

SERVIZIO E COPERTO - SERVICE AND CHARGE € 3,00

*ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI - CAN BE FROZEN



*ristorante pizzeria
cotoletteria*