



# Ristorante BISTRO'

Hotel Barchetta Excelsior  
Piazza Cavour 1, 22100 Como  
Tel. +39 031 3221  
e-mail: [info@hotelbarchetta.it](mailto:info@hotelbarchetta.it)  
[www.hotelbarchetta.it](http://www.hotelbarchetta.it)

## ANTIPASTI STARTERS

<i>Rana pescatrice al vapore ripiena di gamberi e pistacchi, con crudité di verdure olio e limone*</i> <i>Steamed monkfish filled with prawns and pistachios with vegetable crudités, oil and lemon*</i>	€ 19,00
<i>Asparagi verdi arrostiti in pasta fillo con salsa all'uovo sodo, capperi ed erba cipollina</i> <i>Oven-roast green asparagus in phyllo dough with boiled egg, caper and chive sauce</i>	€ 14,00
<i>Chianina leggermente affumicata con panzanella</i> <i>Lightly smoked sliced "Chianina" beef with bread and tomato salad</i>	€ 14,00
<i>Culatello con insalata di puntarelle, pere, carciofi e scaglie di parmigiano</i> <i>"Culatello" prime ham with catalogna chicory, pears, artichokes and parmesan flakes</i>	€ 16,00
<i>Pesce di lago in carpione con julienne di ortaggi*</i> <i>Lake-fish fillets marinated in pickled vegetables*</i> <i>Local specialty</i>	€ 13,00
<i>Selezione di insalate di stagione</i> <i>Mixed seasonal salad</i>	€ 8,00

## PRIMI PIATTI PASTA, RICE & SOUP

<i>Risotto alle erbe primaverili con filetti di persico dorati*</i> <i>Risotto creamed in spring herbs with lightly fried coated perch fillets*</i>	€ 16,00
<i>Tortelli di ricotta di capra e cicorielle con passata di pomodoro e pane aromatico tostato</i> <i>Ravioli filled with goat's ricotta cheese and chicory in fresh tomato sauce, with aromatic toasted bread</i>	€ 12,00
<i>Gnocchi di patate al pesto di zucchine, gamberi e pomodori*</i> <i>Potato dumplings with courgette pesto sauce, shrimps and tomatoes*</i>	€ 15,00
<i>Straccetti di pasta all'uovo al ragout di coniglio e asparagi</i> <i>Home-made egg-pasta with rabbit ragout and asparagus</i>	€ 13,00
<i>Spaghetti alla chitarra ai frutti di mare</i> <i>Home-made spaghetti with seafood</i>	€ 16,00
<i>Zuppa di crescione e ortaggi con tomino fresco mantecato all'olio d'oliva</i> <i>Watercress and vegetable soup with fresh cheese creamed with olive oil</i>	€ 10,00
<i>Coperto</i> <i>Cover charge per person</i>	€ 3,00

*I piatti contrassegnati con l'asterisco possono essere preparati con prodotti surgelati*  
*Dishes marked with an asterisk may be prepared with frozen food products*

## CARNI & PESCI MEAT & FISH DISHES

<i>Filetto di lavarello in crosta di mandorle e limone con patate schiacciate e fagiolini*</i> <i>Lavaret fillet coated in crushed almonds and lemon with mashed potatoes and green beans*</i>	€ 20,00
<i>Orata saltata in padella con spinaci e crema di patate all'olio di oliva</i> <i>Sautéed sea bream with spinach and creamed potatoes with olive oil</i>	€ 24,00
<i>Tonno scottato con melanzane, bufala e battuto di pomodoro e olive</i> <i>Pan-fried tuna escalope with aubergines, buffalo's mozzarella and diced tomatoes</i>	€ 26,00
<i>Galletto alla piastra con cous cous agli ortaggi e pesto di frutta secca</i> <i>Grilled cockerel with cous cous, vegetables and dried fruit pesto sauce</i>	€ 19,00
<i>Tagliata di manzo alle erbe aromatiche con caponatina, patate novelle e salsa al Cabernet</i> <i>Sliced tenderloin of beef with ratatouille, spring potatoes and Cabernet sauce</i>	€ 22,00
<i>Costoletta di vitello alla milanese con patate baby, lattughe verdi e pomodorini</i> <i>Giant veal cutlet coated in breadcrumbs with baby potatoes, green lettuce and cherry tomatoes</i> <i>Local specialty</i>	€ 34,00

## FORMAGGI CHEESES

<i>Selezione di formaggi con miele</i> <i>Selection of the finest Italian cheese served with honey</i>	€ 18,00
---	---------

## DESSERTS DESSERT

<i>Sbrisolona con crema ai frutti di bosco e fior di latte</i> <i>"Sbrisolona" typical crumble-cake with wild berry sauce and vanilla ice-cream</i>	€ 9,00
<i>Tiramisù alle amarene e menta</i> <i>Tiramisù with sour cherries and mint</i>	€ 9,00
<i>Mousse al cioccolato fondente e nocciole caramellate</i> <i>Dark chocolate pudding with caramelized hazelnuts</i>	€ 9,00
<i>Semifreddo di frutta esotica e cioccolato bianco</i> <i>White chocolate parfait with exotic fruit</i>	€ 8,00
<i>Crème brûlée allo yogurt e piccola macedonia di fragole</i> <i>Crème brûlée with yogurt and strawberry fruit salad</i>	€ 8,00

*Richiedete la carta degli allergeni al vostro cameriere*  
*Please ask your waiter for the allergen menu*

*Our Executive Chef*

*Christian Bolini*