



Hotel Barchetta  
Excelsior

# Ristorante Bistro'

## ANTIPASTI 🌿 STARTERS

*Carpaccio di manzo con scaglie di Castelmagno, puntarelle e olio di nocciole*

*Beef carpaccio with Castelmagno cheese flakes, Catalogna chicory and hazelnut oil*

*Frico di patate e formaggio di malga con speck d'anatra affumicato ed asperum balsamico*

*Traditional potato and cheese crispy omelette with smoked duck speck and balsamic Asperum*

*Piccolo strudel di ortaggi e ricotta di capra con emulsione alle rape rosse*

*Strudel with vegetables and goat's cottage cheese and red turnip sauce*

*Piovra arrostita con purea di ceci, olive taggiasche e mandorle tostate\**

*Roast octopus with chickpea purée, black olives and toasted almonds\**

*Pesce di lago in carpione con radicchio di Treviso e sedano verde\**

*Marinated lake fish with red Treviso chicory and green celery\**

*Local specialty*

*Composizione di insalate di stagione*

*Mixed seasonal salad*

## PRIMI PIATTI 🌿 PASTA, RICE & SOUP

*Risotto al prosecco ed erbe fini con persico dorato*

*Risotto creamed in fine herbs and Prosecco with lightly fried coated perch fillets\**

*Local specialty*

*Ravioli di stracotto di manzo, radicchio rosso e parmigiano*

*Ravioli filled with stewed beef, red chicory and parmesan cheese*

*Maccheroncini di pasta all'uovo al torchio al ragòut di faraona e porcini*

*Maccaroni egg pasta with guinea fowl ragòut and wild mushrooms*

*Linguine con cozze, vongole e bottarga di muggine*

*Linguine noodle pasta with mussels, clams and mullet roe*

*Gnocchi di patate con fonduta al pecorino e carciofi*

*Potato dumplings with pecorino cheese and artichoke fondue*

*Zuppa autunnale all'ortolana con bruschetta al rosmarino*

*Autumn soup with vegetables and toasted bruschetta*

*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

*Salmerino di fonte con spinacini saltati, crema di cannellini e olio al rosmarino*

*Char fish with sautéed spinach, white bean cream sauce and rosemary oil*

*Local specialty*

*Filetto di orata al finocchietto con broccoli, olive e bacon croccante*

*Fillet of sea bream with wild fennel served with broccoli, olives and crispy bacon*

*Salmone glassato al miele e zenzero con julienne di verdure ai semi di sesamo*

*Honey and ginger glazed salmon with vegetables and sesame seeds*

*Suprema di pollo farcita ai funghi e nocciole con patate novelle e scalogni*

*Chicken supreme stuffed with mushrooms and hazelnuts with potatoes and shallots*

*Tagliata di manzo con indivia belga arrostita, scaglie di grana e sale affumicato*

*Sliced sirloin of beef with roast endive, parmesan cheese flakes and smoked salt*

*Costoletta di vitello alla milanese con patate croccanti, lattughe verdi e pomodorini*

*Veal cutlet coated in breadcrumbs with crispy potatoes, green lettuce and cherry tomatoes*

*Local specialty*

## FORMAGGI 🌿 CHEESES

*Selezione di formaggi con miele*

*Selection of the finest Italian cheese served with honey*

## DESSERT 🌿 DESSERTS

*Crumble di pere, mele e castagne con fior di latte e cannella*

*Fruit crumble with pears, apples and chestnuts with vanilla and cinnamon ice-cream*

*Miascia del Lario con sorbetto ai frutti di bosco e sciroppo al vino rosso*

*Traditional Lake Como "Miascia" crumble cake with wild berry sorbet and red wine syrup*

*Local specialty*

*Mousse al cioccolato fondente e nocciole con scaglie di torrone*

*Dark chocolate mousse and hazelnuts with almond nougat flakes*

*Semifreddo al caffè e arancia con mentuccia*

*Coffee and orange parfait with mint*

*Tiramisù con crema al cacao*

*Tiramisù with cocoa cream*

Il nostro Executive Chef

*Clinton Blair*