

# Ristorante BISTRO'



Hotel Barchetta  
Excelsior

## ANTIPASTI STARTERS

<i>Pesce di lago in carpione con insalata di finocchi e ravanelli</i> <i>Marinated lake fish with fennel and radish salad</i> <i>Local specialty</i>	€ 12,00
<i>Piovra con patate schiacciate alle erbe, pesto di pistacchi e pomodori secchi *</i> <i>Octopus with potatoes creamed with herbs, pistachio sauce and sun-dried tomatoes</i>	€ 16,00
<i>Carpaccio di vitello con burrata, acciuga e vinaigrette ai semi di senape</i> <i>Veal carpaccio with burrata cheese, anchovies and mustard seed vinaigrette</i>	€ 13,00
<i>Prosciutto di San Daniele con fichi caramellati su bruschetta e balsamico</i> <i>San Daniele prime ham, bruschetta with caramelized figs and balsamic vinegar sauce</i>	€ 14,00
<i>Strudel di pasta fillo, ortaggi, formaggio di capra e paté di olive nere *</i> <i>Phyllo dough strudel with vegetables, goat's cheese and black olive pâté</i>	€ 11,00
<i>Composizione di insalate di stagione</i> <i>Mixed seasonal salad</i>	€ 8,00

## PRIMI PIATTI PASTA, RICE & SOUP

<i>Risotto alle erbe fini, zeste di limone e gamberoni *</i> <i>Risotto creamed in fine herbs with lemon zests and prawns</i>	€ 15,00
<i>Ravioli di farina di farro con melanzane, ricotta affumicata e mandorle</i> <i>Spelt flour ravioli with aubergines, smoked ricotta cheese and almonds</i>	€ 13,00
<i>Tagliolini di pasta all'uovo alla carbonara e speck d'anatra affumicato</i> <i>Noodle egg-pasta with Carbonara sauce and smoked duck speck</i>	€ 15,00
<i>Linguine con cozze e ceci</i> <i>Linguine noodle pasta with mussels and chickpeas</i>	€ 14,00
<i>Gnocchi di patate con crema di bufala, basilico e olio al peperoncino dolce</i> <i>Potato dumplings with buffalo cream cheese, basil and sweet chili oil</i>	€ 13,00
<i>Coperto</i> <i>Cover charge per person</i>	€ 2,00

*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>Filetti di pesce persico dorato e salvia frita con risotto mantecato</i> <i>Lightly fried coated perch fillets with creamed risotto garnished with fried sage</i> <i>Local specialty</i>	€ 19,00
<i>Orata arrostita in padella con patate, olive taggiasche e pachino</i> <i>Pan-fried sea bream with potatoes, black olives and cherry tomatoes</i>	€ 21,00
<i>Salmone alla piastra con fagiolini, passata di patate e bacon croccante</i> <i>Grilled salmon with green beans, creamed potatoes and crispy bacon</i>	€ 19,00
<i>Tagliata di manzo al rosmarino e sale affumicato con caponatina, patate baby e salsa al vino rosso</i> <i>Sliced tenderloin of beef with diced vegetables, baby potatoes and red wine sauce</i>	€ 21,00
<i>Costoletta di vitello alla milanese con patate novelle, lattughe verdi e pomodorini</i> <i>Veal cutlet coated in breadcrumbs with potatoes, green lettuce and cherry tomatoes</i> <i>Local specialty</i>	€ 25,00

## FORMAGGI CHEESES

<i>Selezione di formaggi con miele</i> <i>Selection of the finest Italian cheese served with honey</i>	€ 15,00
---	---------

## DESSERTS DESSERT

<i>Fragole con zabaione gratinato e gelato alla vaniglia</i> <i>Strawberries with broiled sabayon and vanilla ice-cream</i>	€ 8,00
<i>Miascia del Lario con fiori di latte e sciroppo al vino rosso</i> <i>Traditional Lake Como "Miascia" crumble cake with milk ice-cream and red wine syrup</i> <i>Local specialty</i>	€ 8,00
<i>Mousse al cioccolato fondente e frutti di bosco</i> <i>Dark chocolate pudding with wild berries</i>	€ 8,00
<i>Semifreddo al caffè con crema al cioccolato e sambuca</i> <i>Coffee parfait with cocoa and Sambuca cream</i>	€ 8,00
<i>Tiramisù alle amarene</i> <i>Tiramisù with black cherries</i>	€ 8,00

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

*Our Executive Chef*

*Christian Bolini*