

# Ristorante BISTRO'



Hotel Barchetta  
Excelsior

## ANTIPASTI STARTERS

<i>Pesce di lago in carpione</i> <i>Marinated lake fish</i> <i>Nostra Specialità del Lago-Our Lake Specialty</i>	€ 13,00
<i>Salmonе marinato al ginepro con insalata di agrumi, finocchi e crostini di pane</i> <i>Marinated salmon with citrus fruit salad, fennel and bread croutons</i>	€ 14,00
<i>Culatello con ricotta di capra infornata, puntarelle e olive taggiasche</i> <i>Culatello prime ham with goat's milk ricotta cheese, chicory and black olives</i>	€ 15,00
<i>Strudel di pasta fillo, ortaggi, taleggio della Valsassina e paté di olive nere</i> <i>Phyllo dough strudel with vegetables, Taleggio cheese and black olive pâté</i>	€ 12,00
<i>Carpaccio di carne salada con sauté di funghi e scaglie di grana</i> <i>Beef carpaccio with sautéed mushrooms and parmesan flakes</i>	€ 14,00

## PRIMI PIATTI PASTA, RICE & SOUP

<i>Riso acquerello alla parmigiana con filetti di persico e salvia fritta</i> <i>Parmesan cheese risotto with perch fillets and fried sage</i> <i>Nostra Specialità del Lago-Our Lake Specialty</i>	€ 18,00
<i>Tagliolini con trota affumicata, crema di patate e rosmarino</i> <i>Noodle egg-pasta with smoked trout, potato cream and rosemary</i> <i>Nostra Specialità del Lago-Our Lake Specialty</i>	€ 15,00
<i>Tortelli di pasta all'uovo e limone al coniglio e gamberoni *</i> <i>Egg and lemon ravioli with rabbit meat and prawns</i>	€ 16,00
<i>Gnocchi di patate al ragout di faraona e porcini *</i> <i>Potato dumplings with guinea fowl ragout and wild mushrooms</i>	€ 14,00
<i>Maccheroncini freschi al torchio con cozze, crema di cannellini e olio alla bottarga</i> <i>Fresh macaroni pasta with mussels, white bean cream and fish roe oil</i>	€ 14,00
<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>Lavarello del Lario arrostito al timo, polenta grigliata e carciofi</i> <i>Lario whitefish roasted with thyme, grilled polenta and artichokes</i> <i>Nostra Specialità del Lago-Our Lake Specialty</i>	€ 22,00
<i>Salmerino in crosta di pane speziato, julienne di ortaggi e salsa agrodolce</i> <i>Char in spiced bread crust with vegetables and sweet and sour sauce</i> <i>Nostra Specialità del Lago-Our Lake Specialty</i>	€ 21,00
<i>Spigola cotta in padella con broccoletti, pomodorini, olive e mandorle</i> <i>Pan-fried sea bass with broccoli, cherry tomatoes, olives and almonds</i>	€ 23,00
<i>Tagliata di manzo al pepe rosa con patate e verdure alla piastra</i> <i>Sliced tenderloin of beef with pink pepper, potatoes and grilled vegetables</i>	€ 23,00
<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>Specialità Regionale-Regional specialty</i>	€ 28,00

## 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>Miascia del Lario con gelato al fior di latte e crema inglese</i> <i>Traditional Lake Como "Miascia" cake with ice-cream and custard</i> <i>Nostra Specialità del Lago-Our Lake Specialty</i>	€ 9,00
<i>Mousse al cioccolato e nocciole con coulis di fragole</i> <i>Dark chocolate and hazelnut mousse with strawberry coulis</i>	€ 9,00
<i>Crumble di frutta autunnale e mantecato alla vaniglia</i> <i>Autumn fruit crumble cake with vanilla ice-cream</i>	€ 8,00
<i>Crème Brûlée al caffè, sambuca e amaretti</i> <i>Crème Brûlée with coffee, Sambuca and amaretti</i>	€ 8,00
<i>Semifreddo al cioccolato bianco e cardamomo</i> <i>White chocolate parfait with cardamom</i>	€ 8,00

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

Our Executive Chef

