



Hotel Barchetta
Excelsior

Ristorante BISTRO'



Hotel Barchetta
Excelsior

ANTIPASTI STARTERS

<i>Pesce di lago in carpione con rapanelli e finocchi</i> <i>Marinated lake fish with radishes and fennel</i> <i>Nostra Specialità del Lago – Lake Como Specialty</i>	€ 14,00
<i>Gamberoni al vapore con insalata alla catalana e olio alla bottarga*</i> <i>Steamed king prawns with salad and mullet roe oil</i>	€ 16,00
<i>Culatello con fichi caramellati e balsamico</i> <i>“Culatello” prime ham with caramelized figs and balsamic vinegar</i>	€ 16,00
<i>Strudel di pasta fillo con ortaggi, scamorza affumicata e paté di olive nere</i> <i>Phyllo dough strudel with vegetables, smoked cheese and black olive pâté</i>	€ 12,00
<i>Carpaccio di manzo con caprino mantecato alla frutta secca e crudité di ortaggi</i> <i>Beef carpaccio with goat’s milk cheese creamed in dried fruit and vegetables</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 - Lake Como Specialty</i>	€ 20,00
<i>Tagliolini alla farina di semola con trota affumicata, crema di patate e rosmarino</i> <i>Semolina-flour noodles with smoked trout, potato cream and rosemary</i> <i>Nostra Specialità del Lago - Lake Como Specialty</i>	€ 14,00
<i>Ravioli di pasta all’uovo alle melanzane, taleggio, pomodoro concassè e pinoli</i> <i>Ravioli filled with aubergine and taleggio cheese, fresh tomato sauce and pine nuts</i>	€ 14,00
<i>Gnocchi di patate con crema di burrata e speck d’anatra</i> <i>Potato dumplings with burrata cream cheese and smoked duck meat</i>	€ 15,00
<i>Linguine con vongole, cozze e zucchine in fiore</i> <i>Linguine noodle pasta with clams, mussels and zucchini</i>	€ 17,00
<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

<p><i>Lavarello del Lario panato alle mandorle con lattughe e salsa agrodolce allo zafferano*</i> <i>Lavaret lake fish coated in almond flakes with salad and sweet & sour saffron sauce</i> <i>Nostra Specialità del Lago – Lake Como Specialty</i></p>	€ 22,00
<p><i>Filetto di Salmerino con patate schiacciate alle erbe, melanzane, peperoni arrostiti e salsa al limone</i> <i>Fillet of char fish in spicy potato crust with herbs, aubergines, roasted sweet peppers and lemon sauce</i> <i>Nostra Specialità del Lago – Lake Como Specialty</i></p>	€ 24,00
<p><i>Orata cotta in padella con cipollotti, pomodorini e olive</i> <i>Pan-fried sea bass with spring onions, cherry tomatoes and olives</i></p>	€ 23,00
<p><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></p>	€ 25,00
<p><i>Medaglione di vitello in crosta al basilico, caponata di ortaggi e il suo fondo al pomodoro</i> <i>Veal coated in basil bread crust with vegetable ratatouille and fresh tomato sauce</i></p>	€ 27,00

DESSERTS



DESSERT

<p><i>Miascia del Lario con gelato al fior di latte e crema inglese</i> <i>Traditional Lake Como "Miascia" cake with vanilla ice-cream and custard</i> <i>Nostra Specialità del Lago – Lake Como Specialty</i></p>	€ 9,00
<p><i>Mousse al cioccolato e frutti di bosco</i> <i>Dark chocolate mousse with berries</i></p>	€ 8,00
<p><i>Gratin di fragole in coppa con gelato e menta fresca</i> <i>Gratin of strawberries with ice-cream and fresh mint</i></p>	€ 8,00
<p><i>Cassata all'italiana ai pistacchi e coulis di lamponi</i> <i>Italian Cassata with pistachios and raspberry sauce</i></p>	€ 9,00
<p><i>Tiramisù alle amarene</i> <i>Tiramisù with sour black cherries</i></p>	€ 8,00

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

Our Executive Chef

Christian Belin