

Ristorante BISTRO'



Hotel Barchetta
Excelsior

ANTIPASTI STARTERS

Pesce di lago in carpione su polenta abbrustolita ed olio al timo <i>Marinated lake fish on grilled polenta and thyme oil</i> Nostra Specialità del Lago – Lake Como Specialty	€ 14,00
Carpaccio di chianina leggermente affumicata con mele, sedano e noci <i>Smoked Chianina beef carpaccio with sliced apples, celery and walnuts</i>	€ 16,00
Culatello con carciofi e grana <i>“Culatello” prime ham with artichokes and parmesan cheese flakes</i>	€ 15,00
Piovra con patate schiacciate alle erbe, pesto di pistacchi e pomodori secchi * <i>Octopus with mashed potatoes and herbs, pistachio pesto sauce and sun-dried tomatoes</i>	€ 16,00
Burratina con sformatino di pappa al pomodoro <i>Burrata cream cheese with tomato and bread timbale</i>	€ 12,00

PRIMI PIATTI PASTA, RICE & SOUP

Riso Acquerello alla parmigiana con filetti di persico e salvia frita <i>“Acquerello” risotto Parmesan-style with perch fillets and fried sage</i> Nostra Specialità del Lago - Lake Como Specialty	€ 20,00
Tagliolini alla carbonara e trota affumicata <i>Fresh home-made noodles with Carbonara sauce and smoked trout</i>	€ 15,00
Ravioli d’oca e cavolo nero nel loro sugo tartufato <i>Ravioli filled with goose meat and black cabbage with truffle sauce</i>	€ 14,00
Gnocchi di patate con ragoût di verdure e ricotta infornata <i>Potato dumplings with vegetable ragoût and oven-baked ricotta cheese</i>	€ 14,00
Linguine ai frutti di mare e bottarga di muggine <i>Linguine noodle pasta with seafood and red mullet roe</i>	€ 16,00
Coperto <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

Lavarello del Lario panato alle mandorle con lattughe e salsa agrodolce allo zafferano*	€ 22,00
<i>Lavaret lake fish coated in almond flakes with salad and sweet & sour saffron sauce</i>	
Nostra Specialità del Lago – Lake Como Specialty	
Stinco di vitello al Traminer con crema di patate, scalogni e rosmarino	€ 20,00
<i>Veal shank with Traminer wine sauce, potato cream, shallots and rosemary</i>	
Tagliata di manzo alla senape in grani, indivia alla piastra e salsa al vino rosso	€ 23,00
<i>Sliced tenderloin of beef with grain mustard, grilled endive salad and red wine sauce</i>	
Salmerino arrostito in padella con funghi, patate e nocciole	€ 25,00
<i>Pan-fried char fish with mushrooms, potatoes and hazelnuts</i>	
Filetto di branzino con carciofi, patate novelle e olive taggiasche	€ 25,00
<i>Fillet of sea bass with artichokes, steamed potatoes and black olives</i>	

DESSERTS DESSERT

Miascia del Lario con riduzione al Moscato e fior di latte	€ 9,00
<i>Traditional Lake Como dried fruit cake with dessert wine sauce and vanilla ice-cream</i>	
Nostra Specialità del Lago – Lake Como Specialty	
Crumble di frutta autunnale con gelato e cannella	€ 8,00
<i>Autumn-fruit crumble cake with ice cream and cinnamon</i>	
Mousse al gianduia e crema inglese	€ 8,00
<i>Gianduia chocolate mousse and custard cream</i>	
Crema bruciata al cioccolato bianco, caffè e arancia	€ 8,00
<i>White chocolate crème brûlée with coffee and orange</i>	
Tiramisù	€ 9,00
<i>Tiramisù</i>	

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

Our Executive Chef 