



Hotel Barchetta
Excelsior

RISTORANTE BISTRO

Situato nel cuore di Como, a pochi passi dal lungolago, il Ristorante Bistro racconta la tradizione locale e lacustre attraverso il menù firmato dallo Chef Christian Babuin. La cura ad ogni singolo gesto, dalla selezione delle materie prima, alla scelta dei vini, dall'accoglienza alla preparazione dei piatti, rende ogni pasto un momento di piacere condiviso.

In the heart of Como, just steps away from the lakefront, Ristorante Bistro welcomes guests to discover the flavours and traditions of the region, brought to life by the creative vision of Chef Christian Babuin. From the careful selection of seasonal ingredients to the curated wine list, from a warm welcome to beautifully plated dishes, every detail is intended to turn each dining experience into a moment of shared pleasure.

DEGUSTAZIONE DI LAGO - *LAKE COMO TASTING MENU*

Pesce di lago in carpione

Marinated lake fish starter

Risotto Riserva Carnaroli, filetti di persico dorato e salvia frita

"Carnaroli" selection risotto with golden perch fillets and fried sage

Miascia del Lario, salsa di frutti rossi e gelato

Traditional Lake Como "Miascia" fruit cake, wild red berry sauce and icecream

€ 45 per persona

€ 45 per person

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati sono surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento di temperatura. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

To guarantee food quality and safety, some products served were frozen at the origin by the producer or subjected to blast chilling.

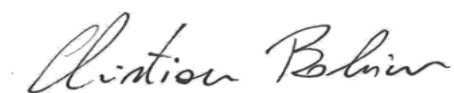
Fishery products served raw or practically raw were subjected to blast chilling to ensure safety.

The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.

Richiedete la carta degli allergeni al vostro cameriere

Please ask your waiter for the allergen menu

Our Executive Chef



ANTIPASTI - STARTERS

Carpaccio di manzo, finferli, spuma al parmigiano, nocciole al rosmarino <i>Beef Carpaccio Chanterelle mushrooms, Parmesan foam, rosemary hazelnuts</i>	€ 16,00
Fiori di zucca, ricotta di pecora con carciofi <i>Courgette Flowers filled with ewe's milk ricotta cheese and artichokes</i>	€ 16,00
Culaccia di langhirano, puntarelle, farinata di ceci <i>Langhirano cured Ham, puntarelle chicory, chickpea flour cake</i>	€ 18,00
Calamari al al chimichurri, zuppetta di lenticchie, sedano verde <i>Chimichurri Calamari, lentil soup, green celery</i>	€ 20,00
Gamberoni e capesante arrostate, topinambur, germogli, emulsione di 'nduja dolce <i>Oven-baked king prawns and scallops, Jerusalem artichoke, sprouts, sweet 'nduja emulsion</i>	€ 26,00

PRIMI PIATTI - PASTA, RICE & SOUP

Risotto alla zucca, tartufo e robiola di Roccaverano <i>Pumpkin risotto with black truffle and Robiola cheese from Roccaverano</i>	€ 20,00
Ravioli ai porcini, crema di patate al limone <i>Ravioli filled with wild Porcini mushroom with lemon potato cream</i>	€ 22,00
Tagliolini al nero di seppia, ricci di mare, cozze e crumble di focaccia <i>Squid ink tagliolini noodles with sea urchins, mussels, and focaccia crumble</i>	€ 24,00
Gnocchi di patate allo zafferano, ragout all'ossobuco in gremolata <i>Saffron potato dumplings with ossobuco ragout and gremolata</i>	€ 18,00
Zuppa di cavolo nero, cicerchie e ortaggi, crostini al grana <i>Black cabbage, grass pea and vegetable soup with parmesan cheese croutons</i>	€ 16,00
Coperto <i>Cover charge per person</i>	€ 4,00

CARNI & PESCI - *Meat & Fish dishes*

Petto d'anatra laccato, verze, melograno, aceto tradizionale di Modena <i>Glazed duck breast, savoy cabbage, pomegranate, traditional Modena balsamic vinegar</i>	€ 26,00
Filetto di manzo, burro London, funghi selvatici, patate, salsa al vino rosso ed estragon <i>Beef fillet with London butter, wild mushrooms, potatoes, red wine and tarragon sauce</i>	€ 36,00
Coscia di coniglio farcita con scalogni, fricasea di ortaggi e albicocche essicate <i>Rabbit leg stuffed with shallots, vegetable fricassee, dried apricots</i>	€ 28,00
Costoletta di vitello alla milanese, patate alla paprika, insalata di radicchi <i>Milanese-style veal cutlet coated in breadcrumbs, paprika potatoes, radicchio salad</i>	€ 42,00
Salmon, finocchio, arance, olive taggiasche, limone candito <i>Salmon with fennel, orange, black olives and candied lemon</i>	€ 24,00
Lomo di baccalà a bassa cottura, patate al tartufo, puntarelle <i>Slow-cooked cod loin, truffle potatoes, puntarelle chicory</i>	€ 26,00

DESSERTS - *DESSERTS*

Tiramisù con scaglie di cioccolato <i>Tiramisù with chocolate shavings</i>	€ 12,00
Miascia miele e noci, gelato, coulis di frutti rossi <i>"Miascia" (traditional pudding) with honey and walnuts, served with ice cream and red berry coulis</i>	€ 10,00
Semifreddo alle nocciole, arancia candita e riduzione al mandarino <i>Hazelnut parfait, candied orange, mandarin syrup</i>	€ 10,00
Cheesecake, pere al vino rosso speziato, crumble ai frutti d'avena, fior di latte <i>Cheesecake with spiced wine-poached pears</i>	€ 10,00
Crumble di frutta ai fiocchi d'avena, fiori di latte <i>Oat and fruit crumble with vanilla ice cream</i>	€ 10,00

VINI DA DESSERT AL CALICE - *DESSERT WINES BY THE GLASS*

Moscato d'Asti Palas <i>Michele Chiarlo</i>	€ 6,00
Torcolato 0.375 <i>Maculan</i>	€ 8,00
Sauternes 0.375 <i>Chateau Simon</i>	€ 8,00