



L A T E R R A Z Z A

LAGO DI COMO

CENA

Servito presso la sala panoramica del nostro Ristorante
o sulla Terrazza in giornate di sole, dalle 19:30 alle 22:00

Chiuso domenica sera

Served at our indoor Restaurant or on a sunny day,
al fresco at La Terrazza from 7:30 pm to 10:00 pm

Closed on Sunday evening

ANTIPASTI

APPETIZERS

Carpaccio classico di razza Chianina in salsa cipriani e misticanza di asparagi mimosa Classic Chianina beef carpaccio with “Cipriani” sauce - cream, mayonnaise, Worchestershire sauce – and asparagus Mimosa salad *3-5-9-10	19
Carpione tipico del Lago di Como “Carpione” typical Como lake fish *1-4-5-7-9	19
Polipo scottato con patate, yuzu e maionese di olive taggiasche Browned octopus with potatoes and Taggia olives *2-3-9	20
Ceviche misto con rucola, agrumi, avocado e cipolla rossa di Tropea “Mixed ceviche” with rocket, citrus, avocado and Tropea red onion *2-4-9-14	22
Stracciatella di bufala Campana, balsamico e tris di pomodori Stracciatella di bufala Campana, balsamic and tomatoes trio *1-7	15
Insalata Nizzarda con ventresca di tonno Niçoise salad with tuna ventresca *3-4-9	17



L A T E R R A Z Z A

LAGO DI COMO

PASTE & RISOTTI

PASTA & RISOTTI

Spaghettoni di Gragnano al pomodoro, basilico e stracciatella di bufala campana Dry pasta from Gragnano with tomato sauce, basil and stracciatella di bufala campana *1-7-9	16
Zuppa di verdure, zucchine lunghe di Sicilia e tenerumi Veggies soup with zucchini from Sicily and tenerumi *9	14
Tagliatelle di pasta fresca ai funghi porcini, gamberi e nipitella Home-made tagliatelle with porcini mushrooms, shrimps and nepitella *1-2-3-9	20
Spaghettoni di Gragnano alla carbonara 2.0 Spaghettoni di Gragnano with carbonara sauce 2.0 *1-3-5-7	18
Gnocchetti fatti in casa allo stracchino, ragù di verdure, pomodorini e basilico Home-made stracchino dumplings, veggies ragout, cherry tomatoes and basil *1-3-7-9	17
Pansoti di borragine fatti in casa in salsa di noci Home-made pansoti with borage and walnuts sauce *1-3-7-8-9	18
Risotto "Carnaroli" mantecato alle patate rosse e filetti di pesce persico Risotto "Carnaroli" creamed with red potatoes and perch fillets *1-4-7-9	23



L A T E R R A Z Z A

LAGO DI COMO

CARNE & PESCE

MEAT & FISH

Carrè d'agnello in crosta alle erbe Herb crusted lamb rack *7-9	27
Medaglione di vitello al pepe e purea di sedano rapa al timo Veal medallion with pepper and celeriac and thyme purea *1-5-7-9	25
Scaloppa di branzino alla Eoliana Seabass escalope Eoliana style *4-7-8-9	27
Filetto di Lavarello nostrano alle mandorle, burro, salvia e capperi Lavarello fillet, local lake fish, with almonds, butter, sage and capers *4-5-7-8-9	25

Tutte le nostre pietanze a base di pesce e carne sono guarnite con contorni di stagione
All meat or fish courses are served with in season sides



LATERAZZA

LAGO DI COMO

DOLCI & FORMAGGI

DESSERTS & CHEESES

Tiramisù classico veneziano Classic Veneziano tiramisù *1-3-7-8	9
Sfogliatina ai lamponi tiepida con gelato fatto in casa alla vaniglia Raspberry puff pastry with home-made vanilla ice cream *1-3-7	10
Crème brûlée Crème brûlée *3-4-7	9
Tagliata di frutta fresca con sorbetto fatto in casa Sliced fresh fruits with home-made sorbet *7	10
Selezione di gelati e sorbetti fatti in casa Selection of home-made ice-cream and sorbet *1-3-7-8	9
Degustazione di formaggi locali Selection of local cheeses *7-8-9-10	10



L A T E R A Z Z A

LAGO DI COMO