



L A T E R R A Z Z A

LAGO DI COMO

## PRANZO

**Servito presso la sala panoramica del nostro Ristorante  
o sulla Terrazza in giornate di sole, dalle 12:30 alle 15:00**

Served at our indoor Restaurant or on a sunny day,  
al fresco at La Terrazza from 12:30 pm to 3:00 pm

# ANTIPASTI

## APPETIZERS

<i>Asparagi e scampi</i>	19
Asparagi bianchi e verdi, code di scampi scottati e spuma al balsamico White and green asparagus, pan seared langoustine and balsamic vinegar mousse *2-3-9	
<i>Pomodoro e mozzarella</i>	17
Trilogia di mozzarella campana, pomodori, acciughe del Cantabrico e origano Tomato and mozzarella cheese trilogy, Cantabrian anchovies and oregano *4-7	
Calamaretti al lardo e rosmarino su passata di fagioli cannellini	18
Squids with Colonnata lard and rosemary on cannellini beans puree *7-9-14	
<i>Sapori del Lago di Como</i>	19
Carpione tipico del Lago di Como Freshwater lake fish in carpione style	
<i>Sicilia e Campania</i>	16
Parmigiana di melanzane violetta e stracciatella di bufala Baked purple aubergine with buffalo stracciatella, tomato and basil *7-9	
Parmigiano vacche rosse 40 mesi con aceto balsamico 25 anni	15
Red cows parmesan cheese 40 months aged with 25 years balsamic vinegar *7	
Carpaccio classico di Fassona in salsa Cipriani e misticanza con scaglie di Parmigiano	19
Fassona beef carpaccio with Cipriani sauce and salad with Parmesan cheese flakes *3-5-9-10	



LATERAZZA

LAGO DI COMO

# PASTE & RISOTTI

## PASTA & RISOTTI

- La Carbonara, come piace a noi* 18  
Spaghettoni Benedetto Cavalieri, guanciale, Pecorino DOP e tuorlo d'uovo CBT  
Benedetto Cavalieri Apulian spaghettoni with guanciale, Pecorino DOP and low- temperature cooked egg yolk \*1-3-7-9
- Vongole veraci, scarola e bottarga* 21  
Spaghettoni Benedetto Cavalieri, vongole veraci, crema di scarola e bottarga di tonno  
Benedetto Cavalieri Apulian spaghettoni, clams, escarole cream and tuna bottarga \*1-4-9-14
- Chitarra di grano duro di Sicilia macinato a pietra, pesto trapanese e crudo di gambero rosso 21  
Home-made spaghetti with Trapani style pesto and raw red shrimps \*1-2-8-9
- Gnocchi, pomodorini del Piennolo e mozzarella campana* 18  
Gnocchi di patate di montagna fatti in casa, pomodorini del Piennolo e mozzarella di bufala campana  
Home-made potato dumplings, Vesuvian Piennolo tomatoes and buffalo mozzarella cheese \*1-3-7-9
- Risotto mantecato alla crema di basilico, gamberi marinati e emulsione di pomodori 23  
Carnaroli risotto creamed with basil, marinated shrimps and tomatoes drops \*2-7-8-9
- Riso e persico a modo nostro* 23  
Risotto Carnaroli mantecato alle patate rosse e filetti di pesce persico  
Carnaroli risotto creamed with red potatoes and perch fillets \*1-4-7-9
- Lo spago al pomodoro* 16  
Spaghettoni Benedetto Cavalieri al pomodoro e basilico  
Benedetto Cavalieri Apulian spaghettoni with fresh tomato sauce and basil \*1-7-9



L A T E R R A Z Z A

LAGO DI COMO

# INSALATE E SANDWICH

## SALADS & SANDWICHES

Caesar salad con petto di pollo ruspante CBT Caesar salad with free-range chicken breast low-temperature cooked *1-3-4-7-9	19
Caesar salad con gamberi scottati Caesar salad with seared shrimps *1-2-3-4-7-9	20
Misticanza di campo e spinaci baby, Pecorino maturato in fossa, pera e salsa al balsamico Mixed green salad with baby spinach, Pecorino aged in cave, pear and balsamic sauce *5-7-8-9-10	15
<i>Il nostro Burger</i> Burger di fassona piemontese, pomodoro, lattuga, avocado, Casera DOP e cipolla caramellata Fassona beef burger with tomato, lettuce, avocado, Casera DOP cheese and caramelized onion *1-3-5-7-9	18



LATERAZZA

LAGO DI COMO

# CARNE & PESCE

## MEAT & FISH

<i>Il filetto</i>	28
Filetto di Fassona piemontese, salsa alla senape in grani e funghi di stagione	
Fassona beef fillet, Dijon mustard sauce and wild mushrooms	
*5-7-9-10	
<i>La milanese</i>	24
Orecchia di elefante alla milanese, rucola e pomodorini	
Milanese style veal fillet with rocket and tomatoes *1-3-7	
<i>Il fritto misto</i>	27
Fritto misto d'acqua dolce e salata e zabaione al balsamico	
Deep fried freshwater and saltwater fish selection with balsamic vinegar zabaione	
*1-3-4-7	
Scaloppa di branzino, pinoli e olive taggiasche	27
Seabass escalope, pine nuts and Taggia olives *4-8-9	
Filetto di Lavarello nostrano alle mandorle, burro, salvia e capperi	25
Lavarello fillet, local lake fish, with almonds, butter, sage and capers	
*4-5-7-8-9	

*Tutte le nostre pietanze a base di pesce e carne sono guarnite con contorni di stagione*

*All our meat or fish courses comes with garnishes*



LATERAZZA

LAGO DI COMO

# DOLCI & FORMAGGI

## DESSERTS & CHEESES

<b>Cheesecake al lime e frutti di bosco</b> Lime and fresh berries cheesecake *1-3-7	10
<b>Tiramisù classico Veneziano</b> Classic Veneziano tiramisù *1-3-7-8	10
<b>Pannacotta allo zenzero</b> Ginger pannacotta *1-4-7	10
<b>Bavarese allo yogurt con fragole</b> Yogurt bavarese with strawberries *1-4-7-8	10
<b>Tagliata di frutta fresca con sorbetto fatto in casa</b> Sliced fresh fruits with home-made sorbet	10
<b>Selezione di gelati e sorbetti fatti in casa</b> Selection of home-made ice-cream and sorbet *1-3-7-8	10
<b>Selezione di formaggi affinati da Christian</b> Selection of local cheeses refined by Christian *7-8-9-10	16



L A T E R R A Z Z A

LAGO DI COMO

# ALLERGENI

## ALLERGENS

**1. Cereali contenenti glutine: grano, orzo, avena, farro, kamut o prodotti derivati**  
Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or products thereof

**2. Crostacei e prodotti a base di crostacei**  
Crustaceans and products thereof

**3. Uova e prodotti a base di uova**  
Eggs and products thereof

**4. Pesce e prodotti a base di pesce**  
Fish and product thereof

**5. Arachidi e prodotti a base di arachidi**  
Peanuts and products thereof

**6. Soia e prodotti a base di soia**  
Soybeans and product thereof

**7. Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio**  
Milk and product thereof, including lactose

**8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola**  
Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brasil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and product thereof, except for nuts used for making distillates including ethyl alcohol of agricultural origin

**9. Sedano e prodotti a base di sedano**  
Celery and products thereof

**10. Senape e prodotti a base di senape**  
Mustard and products thereof

**11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**  
Sesame seeds and products thereof

**12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/litro**  
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/litre

**13. Lupini e prodotti a base di lupini**  
Lupin and products thereof

**14. Molluschi e prodotti a base di molluschi**  
Molluscs and products thereof



LATERAZZA

LAGO DI COMO