

 PIZZA

Frittini all'italiana

Traditional Italian fried proposals

Fiori di zucca ripieni di ricotta € 18

Zucchini flowers stuffed with ricotta

(1.3.5.7.17)

Mozzarella in carrozza € 22

Deep fried breaded mozzarella

(1.3.5.7.17)

Le insalate

Salads

Insalata dell'orto € 26

**Insalata mista con caprino,
sedano, mele e noci**

*Mixed salad with caprino cheese,
celery, apple and walnuts*

(7.8.17.18)

Insalata mediterranea € 28

**Radicchio, songino, lattughino, olive nere,
datterini, cipolle di Tropea, capperi**

*Mixed salad, black olives, datterini tomatoes,
Tropea onions, capers*

(16.18)

Insalata gamberi ed avocado € 38

Insalata riccia, gamberi, avocado, lime

Curly salad, prawns, avocado, lime

(2.15.18)

Insalata di finocchi € 26

Finocchi, arance, olive taggiasche

Fennel, oranges, taggiasca olives

(16.18)

Caesar salad € 28

lattuga, bacon, acciughe, crostini di pane

lattuce, bacon, anchovies, bread croutons

(1.3.10)

Con pollo € 10

With chicken

Con gamberi € 14

With shrimps (2.15)

I classici dell'estate italiana

Italian summer classics

Caprese

Pomodoro, fior di latte e basilico

€ 32

Tomatoes, mozzarella and basil

(7.17.18)

Prosciutto e melone

€ 32

Parma ham and melon

(18)

Vitello tonnato

€ 38

Sliced veal in tuna sauce

(7.3.4.5.10.18)

Pasta fresca all'italiana

Homemade fresh Italian pasta

Spaghetti alla chitarra

€ 32

pomodoro e basilico

Fresh pasta with tomato and basil

(1.17)

Tagliatelle alla bolognese

€ 34

Tagliatelle bolognese

(1.9)

Trofie al pesto, fagiolini e patate

€ 36

Trofie pasta with basil pesto,

green beans and potatoes

(1.8.17)

Penne spinacino e tartufo nero

€ 38

Penne pasta with spinach and black truffle

(1.7.17)

Orecchiette salsiccia e friarielli

€ 36

Orecchiette pasta with broccoli rabe

and sausage

(1)

Scialatielli con gamberi,

falde di pomodoro e pinoli

€ 38

Scialatielli pasta with prawns,

tomato slices and pine nuts

(1.2.8.15)

**I secondi piatti di pesce e carne
della tradizione Italiana**
*Fish or meat main courses
of the Italian tradition*

Baccalà alla livornese € 38

con salsa al pomodoro e olive nere

Cod with tomato sauce and black olives

(4.9)

Trancio di salmone alla brace € 38

con patate prezzemolate

Grilled salmon steak with parsley potatoes

(4.15)

Tagliata di vacca grassa rucola pachino € 48

e scaglie di parmigiano

Beef tagliata with pachino, rocket salad

and parmesan flakes

(7)

Stinco di maiale alla brace € 38

con patata al cartoccio burro e erba cipollina

Grilled pork shank with jacket potato

(7)

Costolette di agnello marinate, € 44

cotte alla brace con caponata di melanzane

Marinated grilled lamb chops with aubergine

(12)

Contorni € 14

Sides

Patate arrosto con rosmarino

Roasted potatoes with rosemary

(17)

Zucchine alla scapece

fritte con salsa di menta e aglio

Fried zucchini with mint and garlic dressing

(17)

Spinaci saltati aglio olio e peperoncino

Sautéed spinach with in garlic, oil and chilli pepper

(17)

Patatine fritte

French fries

(1.15.17)

Le nostre pizze signature

Our signature pizzas

Tremezzina € 32

Provola affumicata, ricotta, fiori di zucca,
acciughe, erbe di campo

*Smoked provola cheese, ricotta cheese, zucchini
flowers, anchovies, aromatic herbs*

(1.4.7)

Passeggiata al Lago € 34

Mortadella, pistacchi e burrata

Mortadella, pistachios and burrata

(1.7.8)

Don Paolo € 38

Pomodoro San Marzano D.O.P.,
mozzarella di bufala, uovo, tartufo, salsiccia, erba
cipollina

*San Marzano tomato D.O.P., buffalo mozzarella,
egg, truffle, sausage and chives*

(1.3.7)

Italiana € 34

Base focaccia, mozzarella di bufala,
datterino, pesto di basilico, basilico fresco,
acciughe

*Focaccia, buffalo mozzarella, cuore di bue tomato,
basil pesto, fresh basil and anchovies*

(1.4.7.8)

Rosso Fuoco € 32

Pomodorini grigliati, nduja,
mozzarella fiordilatte, salame piccante

*Grilled cherry tomatoes, nduja soft spicy sausage,
mozzarella, and spicy salami*

(1.7)

Stracciatella € 34

Pomodoro, mozzarella, stracciatella di bufala
delle Murge, pomodorini secchi,
cipolla rossa e basilico

*Tomato, Mozzarella, strips of buffalo mozzarella
from Murge, sun-dried tomatoes, red onion and basil*

(1.7.17)

La Focaccia di Giorgina € 30

Focaccia ripiena con formaggio

Giorgina's focaccia is a Ligurian specialty

filled with soft and creamy cheese

(1.7.17)

Focaccia € 18

Al rosmarino

With rosemary

(1.17)

Le nostre pizze classiche

Our classic pizzas

- Margherita** € 28
Pomodoro San Marzano D.O.P.,
mozzarella fiordilatte, basilico, parmigiano, olio
evo
*San Marzano tomato D.O.P.,
mozzarella, basil, parmesan and extra virgin olive oil
(1.7.17)*
- Bufalina** € 32
Pomodoro San Marzano D.O.P.,
mozzarella di bufala, basilico, olio evo
*San Marzano tomato D.O.P., buffalo mozzarella,
basil and extra virgin olive oil
(1.7.17)*
- Marinara** € 26
Pomodoro San Marzano D.O.P.,
aglio, origano, basilico, olio evo
*San Marzano tomato D.O.P.,
garlic, oregano, basil and extra virgin olive oil
(1.16)*
- Prosciutto cotto e funghi** € 30
Pomodoro San Marzano D.O.P.,
mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto e funghi
*San Marzano tomato D.O.P., mozzarella,
ham and mushroom
(1.7)*
- Quattro formaggi** € 30
Mozzarella, parmigiano, gorgonzola e taleggio
*Mozzarella, parmesan, gorgonzola and taleggio
(1.7.17)*
- Napoletana** € 28
Pomodoro San Marzano D.O.P.,
mozzarella fiordilatte, aglio, origano, olive,
acciughe
*San Marzano tomato D.O.P., mozzarella, garlic,
oregano, olives and anchovies
(1.4.7)*
- Vegetariana** € 28
Pomodoro San Marzano D.O.P., provola
affumicata, parmigiano, zucchine, peperoni
grigliati, melanzane fritte
*San Marzano tomato D.O.P., smoked provola
cheese,
parmesan, zucchini, grilled peppers and fried
eggplant
(1.7.17)*

Calzone classico € 32
ripieno di pomodoro, mozzarella,
scamorza e prosciutto cotto
*Folded pizza filled with tomato, mozzarella,
scamorza and ham*
(1.7)

Pizza fritta *Fried pizza*

Pomodoro e mozzarella € 30
Tomato and mozzarella
(1.5.7)

Pomodoro, burrata, prosciutto di Parma € 34
Tomato, burrata mozzarella, Parma ham
(1.5.7)

Per i più piccoli *For the little ones*

Baby Margherita € 16
Pomodoro, mozzarella e basilico
Tomato, mozzarella and basil
(1.7.17)

Con / with: € 5
prosciutto cotto / *Ham*
würstel / *Vienna sausage*
patatine fritte / *French fries*

Dessert

Fruttini gelato

Fantasia di sorbetti alla frutta nei loro gusci naturali

*The famous "Fruttini Gelato" ice cream
Fresh fruit filled with natural ice cream*

Scelta di cinque fruttini gelato € 30

Choice of five fruttini gelato

Noce, Castagna, Bananito, Albicocca, Fico

Walnut, Chestnut, Banana, Apricot, Figs

(8)

Tiramisù € 22

(1.3.7)

Sorbetto al limone € 22

Lemon sorbet

Pizza frita alla Nutella € 26

Fried pizza with Nutella

(1.7.17)

Il classico / The "classic"

tartufo al cioccolato e nocciola

chocolate and hazelnut truffle

with a soft drop of chocolate

(3.6.7.8.15)

Cocco / Coconut

Fresco gelato al gusto di cocco,

Fresh coconut flavored ice cream, a soft heart of dark chocolate covered with delicate coconut flakes

(6.7.8.15)

Ferrero Rocher / Grained White

Per chi vuole deliziarsi con il gusto unico di un Rocher,

Gianduja ice cream with a dark chocolate heart,

all wrapped in a hazelnut and milk chocolate coating

(1.3.6.7.8.15)

Pistacchio / Pistachio

Gelato al pistacchio di Sicilia,

con cuore morbido al cioccolato

Sicilian pistachio ice cream,

with a soft chocolate heart

(3.6.7.8.15)

Limoncello

Leggero e delicato, un gelato di limone

e limoncello con cuore morbido al limone

Lemon and limoncello ice cream

with a soft lemon heart

(3.5.6.7.8.14.15)

Bianco granellato / Grained White

Gustoso gelato al caffè e crema fior di latte

Tasty coffee ice cream and fior di latte cream

with a soft heart of melted coffee covered with amaretto grains

(1.3.6.7.8.15)

La nostra carta dei vini

Our wine list

Bollicine

Sparkling

Bicc Bott

Glass Bott

Crede, Bisol *Prosecco superiore D.O.C.G. Glera, Chardonnay, Pinot Nero* € 18 € 80

Sampiterre, I Barisei € 28 € 130
Chardonnay, Pinot Nero e Bianco

Costa del Vento Rosè, Montalto € 22 € 100
Pinot Noir, Chardonnay

“R” de Ruinart € 40 € 190
Chardonnay, Pinot Nero e Meunier

Vini Bianchi

White wines

Pinot Grigio, Terre di San Rocco € 18 € 80
Pinot Grigio

Sorriso, Paolo Scavino € 20 € 90
Chardonnay

Kofl, Kurtatsh € 22 € 100
Sauvignon Blanc

Ponte dei Santi, Villa Raiana € 24 € 110
Greco di Tufo

Vini Rosati

Rosé wines

Grottolo, Colle Massari € 16 € 70
Sangiovese

Vini Rossi

Red wines

Valpolicella Duca Fedele, Massimago € 18 € 80
Corvina, Corvinone

Chianti Classico, Felsina € 22 € 100
Pinot Nero

Barbaresco Nubiola, Pellissero € 28 € 130
Nebbiolo

Brunello di Montalcino, Sasso di Luna € 30 € 140
Nebbiolo

Vini Dolci

Sweet wines

Moscato d’Asti, Luigi Einaudi € 16 € 60
Nebbiolo

Una selezione per intenditori

Selection for wine lovers

Solo in bottiglia
Available by the bottle

Bollicine

Sparkling

Ripa Bassa, Villa Raiano <i>Fiano, Greco di Tufo</i>	€ 90
Mon Satèn, Villa Franciacorta <i>Chardonnay</i>	€ 160
Dom Perignon <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	€ 520

Vini Bianchi

White wines

Stoass, Pfitsher <i>Gewurtztraminer</i>	€ 75
Lafoà, Colterenzio <i>Sauvignon Blanc</i>	€ 130
Chardonnay Laudari Campobello <i>Chardonnay</i>	€ 130
Capo Martino, Jermann <i>Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia, Picolit</i>	€ 240
Meursault, Gaunox <i>Chardonnay</i>	€ 265

Vini Rosè

Rosè wine

Furia, Tormaresca Antinori <i>Negroamaro</i>	€ 120
--	-------

Vini Rossi

Red wines

Spelt, La Valentina <i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	€ 80
Costa Baiano, Villa Raiano <i>Aglianico</i>	€ 110
Le Pievi Bolgheri Fabio Motta <i>Melrot, Cabernet Sauvignon</i>	€ 150
Barolo, Poderi Luigi Einaudi <i>Nebbiolo</i>	€ 180

Como 75

GHT Lake Como Dry Gin, Succo di Limone, Moscato
GHT Lake Como Dry Gin, Lemon Juice, Moscato wine

Basil Dream

Gin, Succo di Limone, Zucchero, Basilico Fresco
Gin, Lemon juice, Sugar, Fresh Basil

Tropical Side

Tequila, Cointreau, Succo di Lime,
Grand Marnier, Passion Fruit
*Tequila, Cointreau, Lime juice,
Grand Marnier, Passion Fruit*

Red Velvet Daiquiri

Rum Scuro, Fragola, Succo di Lime
Dark Rum, Strawberry, Lime juice

Flower Pool

Vodka, Blu di Curacao, Ananas, Cocco
Vodka, Blue di Curacao, Pineapple, Coconut

Raspberry Seduction

Rum Bianco, Lampone, Lime, Menta Fresca
Light Rum, Raspberry, Lime, Fresh Mint

Exotic Ray

Rum Scuro, Frutto della Passione,
Mango, Sciroppo d'Agave
Dark Rum, Passion Fruit, Mango, Agave syrup

L'aperitivo italiano

€ 25

The Italian aperitif

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, soda

Negroni

Campari Bitter, Carpano Classico, Gin

Negroni Sbagliato

Campari Bitter, Carpano Classico, Prosecco

GHT Gin & Tonic

GHT Lake Como Dry Gin, Tonic Water

Hugo Spritz

St. Germain, Prosecco, Soda water, Fresh Mint

Milano - Torino

Campari Bitter, Carpano Classico

Mocktails

€ 20

Negroni "Zero"

Bitter e Vermouth Analcolico, Gin Analcolico

Pineapple Spicy Margarita

*Seedlip Garden 108, Sciroppo d'Agave,
Succo d'Ananas, Succo di Lime, Jalapeño*

Green Life

*The verde, Succo di mela, Foglie di menta
Green tea, Apple juice, Mint leaves*

T Garden Highball

Seedlip Garden 108, Ginger Ale

Mojito

Rum chiaro, Lime, Menta Fresca, Zucchero

Rum, Lime, Mint leaves, Brown sugar

Moscow Mule

Vodka, Succo di Lime, Ginger beer

Vodka, Lime juice, Ginger beer

Margarita

Tequila, Succo di Lime, Triple Sec

Tequila, Lime juice, Triple sec

Piña Colada

Rum chiaro, Cocco, Succo d'Ananas

Rum, Coconut, Pineapple juice

Caipiriñha

Cachaça, Lime, Zucchero di canna

Cachaça, Lime, Brown sugar

Mai Tai

Rum chiaro, Rum scuro, Curacao,
Succo di Limone, Orzata

*Rum, Dark rum, Orange Curaçao,
Lemon juice, Orgeat*

Long Island Ice Tea

Gin, Vodka, Rum, Cointreau,
Succo di Limone, Coca Cola

*Gin, Vodka, Rum, Cointreau,
Lemon Juice, Coca Cola*

Espresso Martini

Vodka, Kahlua, Espresso

Vodka, Kahlua, Espresso coffee

Birra

€ 14

Beer

Nastro Azzurro

Corona

Senza Glutine - *Gluten Free beer*

Analcolica – *Alcohol free*

Le artigianali

€ 16

Craft beer

Aquadulza Brewery (Tremezzo)

3Mezzina - *Blonde*

24Sei - *Indian Pale Ale*

Via Regia - *Bitter*

Patria - *Porter*

Digestivi

€ 16

Limoncello

Amaro Seta

Amaro Strega

Montenegro

Amaro del Capo

Braulio

Amaretto Disaronno

Bibite e succhi di frutta

Soft drinks and juices

Acqua (75 cl) € 8

Water

Tè freddo al limone o pesca € 10

Lemon or peach ice tea

Bibite

Soft drinks

€ 10

Coca Cola, Coca Zero, Chinotto

Aranciata San Pellegrino, Sprite, Fever Tree

Succhi di Frutta € 10

Fruit juices

Arancia, ananas, pesca, pomodoro,
pompelmo rosa e mela

Orange, pineapple, peach,

pink grapefruit and apple

Spremute € 12

Freshly squeezed juices

Arancia, pompelmo

Orange, grapefruit

Caffetteria

Coffees

Espresso € 8

Doppio Espresso, Americano € 12

Double espresso, Americano

Cappuccino, Latte macchiato € 10

Cappuccino, Latte

Caffè shakerato € 15

Iced coffee or cappuccino

Selezione di tè e infusi € 12

Selection of teas and infusions

Signature smoothies

Una sapiente combinazione di frutta, gelato e latticini miscelati tra loro per ottenere una gustosa bevanda.

True taste sensations. Fresh fruit is mixed with ice cream, milk or yoghurt to get a thick, smooth and healthy drink.

Smoothies a base di verdura

€ 20

Vegetable smoothies

Detox Bomb

Proteine del Siero, Canapa, Melograno,
Mirtillo, Uva Spirulina, Fragola
*Whey Protein, Hemp, Pomegranate,
Blueberry, Grapes, Strawberry*

Green Power

Banana, Mango, Spinaci, Broccoli, Ananas, Sedano
Banana, Mango, Spinach, Broccoli, Pineapple, Celery

Smoothies a base di frutta

€ 20

Fruit smoothies

Red Passion

Lampone, Mirtillo, Banana
Raspberry, Blueberry, Banana

Pash'n Shoot

Mango, Papaya, Ananas, Limone
Mango, Papaya, Pineapple, Lemon

Tropical Colada

Ananas, Cocco, Banana
Pineapple, Coconut, Banana

Cherry Split

Ciliegia, Fragola, Banana, Papaya
Cherry, Strawberry, Banana, Papaya

Milkshake

€ 22

Vaniglia, Fragola, Cioccolato

Vanilla, Strawberry, Chocolate

Oreo Storm

Oreo, Gelato alla Vaniglia, Nutella, Latte
Oreo cookies, Vanilla Ice Cream, Nutella, Milk

Gentile Ospite,

Al fine di garantire la massima qualità e sicurezza elenchiamo le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze e/o ove viene utilizzata la tecnica del congelamento rapido per alcune preparazioni.

Dear Guest,

We care about serving you the highest quality ingredients and meeting your dietary requirements. Please find below the list of products that may cause allergic reactions or intolerances, in addition to any foods that have been quick frozen.

1. **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati**
Grains containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, combinations of these products or any derivatives from these products
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
Shellfish and products containing shellfish
3. **Uova e prodotti a base di uova**
Egg and products containing egg
4. **Pesce e prodotti a base di pesce**
Fish and products containing fish
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
Peanuts and products containing peanuts
6. **Soia e prodotti a base di soia**
Soy and products containing soy
7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
Milk and products containing milk (including lactose)
8. **Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti**
Nuts, i.e., almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts and any products containing nuts
9. **Sedano e prodotti a base di sedano**
Celery and products containing celery
10. **Senape e prodotti a base di senape**
Mustard and products containing mustard
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
Sesame seeds and products containing sesame seeds
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg**
Sulfur dioxide and sulfites (more than 10 mg/Kg)
13. **Lupini e prodotti a base di lupini**
Lupin and products containing lupin
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi**
Mollusks and products containing mollusks
15. **Tecnica del congelamento rapido, prodotto decongelato**
Product has been quick frozen, defrosted product
16. **Pietanza vegana**
Vegan
17. **Pietanza vegetariana**
Vegetarian
18. **Pietanza senza glutine**
Gluten-free

Gentile Ospite,

Al fine di garantire la massima qualità e sicurezza La informiamo che tutti i nostri vini contengono:

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg

Dear Guest,

To safeguard quality and your health, we would like to inform you that all our wines contain sulfur dioxide and sulphites (more than 10mg/kg).

