

Benvenuti

Vi ringraziamo per aver scelto il nostro Ristorante

Cerchiamo costantemente di migliorarci per offrire una buona esperienza ai nostri clienti, vi preghiamo pertanto di segnalarci se qualcosa non fosse di vostro gradimento in modo da poter rimediare per tempo

Vi auguriamo una buona permanenza nel nostro locale.

Menù 4 corse

Scegliendo dal menù alla carta è possibile comporre il proprio menù:

1 antipasto, 1 primo, 1 secondo con contorno e 1 dessert

La proposta è valida solo se tutti i commensali al tavolo ordinano le stesse pietanze

Minimo per 2 persone - Coperto compreso 40 Euro

Allergie e intolleranze

Gentile cliente, se lo desidera può fare richiesta al personale di sala per avere il menù nel quale sono indicati, a seguito di ogni proposta, gli alimenti potenzialmente allergizzanti.

Ai numeri riportati a fianco delle proposte corrispondono gli allergeni elencati in ultima pagina.

In ogni caso raccomandiamo di segnalare al personale di sala qualunque allergia

Menù del Gnocchetto

Vaniglia con lenticchie , tortino al formaggio e tartufo con fonduta , sciatt con bresaola della Valtellina

Agnolotti con sugo di brasato di manzo

Ganascino di vitello con funghi porcini

Bavaresta (Bavarese con la resta di Como)

Minimo per 2 persone - Coperto compreso 39 Euro

Menù del Lago

Missoltino con polenta

Carbonara del Lago di Como

Fritto del Lago di Como con maionese alla salvia

Bavaresta (Bavarese con la resta di Como)

Minimo per 2 persone - Coperto compreso 39 Euro

Menù di Mare

Tartare di tonno con limone e capperi

Spaghetti alla chitarra con pesce spada, pesto di pistacchio e pomodorini

Fritto di paranza con patatine

Sorbetto all'arancia e Campari

Minimo per 2 persone - Coperto compreso 39 Euro

Aperitivo

Spritz del Gnocchetto € 5.00

Gin Tonic € 5.00

Ruggeri Morbin Extra Dry € 3.00

Ca' del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige Brut € 7.00

Antipasti

Antipasto del Gnocchetto € 22.00 (consigliata la condivisione in due persone)

Freddo: salumi - insalata russa - formaggi

Caldo: tortino al formaggio e tartufo con fonduta - polenta uncinata - vaniglia con lenticchie

Antipasto di mare € 24.00 (consigliata la condivisione in due persone)

Polpo* con olive taggiasche, pesto, pomodorini e cipolla - capesante saltate con crema di patate e pancetta - tartare di tonno con capperi e limone - carpaccio di branzino al sedano e lime - moscardini in umido

Antipasto di verdure € 14.00

Parmigiana di melanzane, tortino al formaggio e tartufo con fonduta, peperone in bagna cauda e radicchio gratinato

Salumi, formaggi e Sciatt € 14.00

Polpo con olive taggiasche, pesto al basilico, cipolla cotta e pomodorini € 12.00

Tartare di tonno con limone e capperi € 12.00

Missoltino con polenta € 10.00

Primi piatti

Pappardelle con ragù di cinghiale e funghi € 13.00

Agnolotti con sugo di brasato € 11.00

Pizzoccheri della Valtellina € 11.00

Carbonara del lago di Como € 13.00

Risotto con filetti di pesce persico* e crema alla salvia (min. 2 persone) € 13.00

Spaghetti alla chitarra con pesce spada, pesto di pistacchio e pomodori soleggiati € 13.00

Gnocchi di patate con vongole, polpa di granchio e zenzero € 14.00

Secondi piatti

Piatto del Re € 22.00

Polenta, uova, funghi porcini e tartufo nero (o bianco in stagione)

Trippa in umido € 12.00

Ganascino di vitello con polenta € 17.00

Cotoletta alla milanese cotta nel burro con patate al forno e pomodorini € 22.00

Filetto di manzo e pancetta con rösti di patate e riduzione al Sassella € 21.00

Tartare di manzo verdure in pastella € 19.00

Condimenti: capperi, cetriolo, cipolla, acciughe, senape, limone, olio e.v.o.. sale, pepe, uovo, tabasco, Worcestershire, ketchup

Orata al forno con olive taggiasche, patate e pomodori soleggiati € 18.00

Fritto di paranza con patatine € 20.00

Tonno in crosta di pane, crema al basilico e verdure in pastella € 18.00

Un'accurata selezione di formaggi è disponibile a vostra richiesta (200 gr.) € 14.00

* I prodotti indicati sono stati sottoposti alla tecnica del congelamento rapido al fine di mantenerne le caratteristiche organolettiche e nutrizionali

Contorni

Porcini trifolati* € 8.00

Fiori di zucca fritti € 5.00

Polenta uncia € 6.00

Patatine al forno o fritte* € 4.00

Melanzane, peperoni, scalogno e zucchine alla griglia € 5.00

Insalata verde, di pomodori o mista € 5.00

Su prenotazione

Orecchie di elefante alla milanese con patate al forno e pomodorini (circa 1.2 kg) € 80.00

Chateaubriand con salsa bernese e verdure (minimo 6 persone) € 22.00 a persona

Filetto alla Wellington con erbetto al burro e patate al forno (minimo 8 persone) € 24.00 a persona

Pizze

È possibile ordinare tutte le pizze con l'impasto "Farina interA" - Supplemento di € 1.00

Farina Intera®, avena integrale (10%), grano duro (10%), farro integrale (10%), lino (10%), germe di grano(0,5%)

Margherita Profumata ... pomodoro, burrata, basilico € 8.00

Margherita Regina ... pomodoro, pomodorini, bufala, basilico € 9.00

Parma ... pomodoro, bufala, prosciutto crudo di Parma, Grana Padano gratugiato € 10.00

Zucchine in fiore ... fiordilatte, stracciatella, pomodorini gialli, prosciutto crudo e fiori di zucca € 11.00

Bologna ... bufala, mortadella, pistacchi in granella € 11.00

Praga ... pomodoro, fiordilatte, prosciutto di Praga, zucchine e pomodorini € 10.00

Zucca ... provola, fiordilatte, gorgonzola e luganiga € 10.00

Pizze

Blu di pecora ... fiordilatte, Roquefort AOP da latte crudo, noci e miele di acacia € 10.00

Fromage ... Camembert, Sainte-Maure, Maroilles, Roquefort, tutti da latte crudo € 14.00

Tartiflette ... Reblochon, cipolla, pancetta e fiordilatte € 12.00

Valtellina ... fiordilatte, pomodoro, bresaola, insalatina e Sciatt € 12.00

Golosona ... pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, speck e noci € 9.00

Crudo e burrata ... pomodoro, prosciutto crudo di Parma, burrata e basilico € 11.00

Calzone ... pomodoro, fiordilatte, prosciutto di Praga € 9.00

Calzone sfizioso ... fiordilatte, ricotta, luganiga e friarielli € 9.00

Vegetariana ... fiordilatte, pomodoro, melanzane, zucchine, carciofi e pomodori secchi € 9.00

Parmigiana ... fiordilatte, melanzane fritte, grana, pomodorini, basilico € 8.00

Ligure ... fiori di zucca ripieni di parmigiano e ricotta, fiordilatte, pesto, basilico pomodorini € 12.00

Tomina ... pomodoro, fiordilatte, tomino, radicchio e speck € 10.00

Polipina ... fiordilatte, polipo al vapore, olive, capperi, patate e basilico € 11.00

Gamberona ... fiordilatte, gamberi rossi crudi e cavolo nero € 13.00

Tonnara ... fiordilatte, cipolla, tonno* crudo, pistacchio € 12.00

Cantabrica ... burrata, acciughe del Mar Cantabrico, ciliegino e basilico € 15.00

Alici ... fresche, fiordilatte, scamorza, pomodorini, scorza di limone, menta € 11.00

Spada ... affumicato, burrata, pomodorini gialli, scorza di limone, menta € 12.00

Frutti di mare* ... saltati in padella, pomodoro, prezzemolo € 12.00

* I prodotti indicati sono stati sottoposti alla tecnica del congelamento rapido al fine di mantenerne le caratteristiche organolettiche e nutrizionali

Bevande

Coperto € 2.00

Caffè espresso, d'orzo, Ginseng e cappuccino € 2.00

Té e tisane € 2.00

Liquori e distillati semplici € 3.00 (per i liquori consultare la lista dei dessert)

Acqua minerale Panna o San Pellegrino 70 cl. € 2.50

Acqua minerale naturale e frizzante Chiarella 50 cl. € 1.50

Bibite in bottiglia 33 cl. (Coca Cola, Fanta, Chinotto, Sprite) € 2.50

Vino della casa (Chardonnay frizzante o Montepulciano d'Abruzzo) 25 cl. o 50 cl. o 100 cl. € 2.50 - 5.00 - 9.00

Birre alla spina - Birrificio DuLac di Galbiate (Lecco)

La CiaRa 0,3 L (4.7%) € 4.00

Birra chiara artigianale in stile Bohemian Ale. Prodotta utilizzando ingredienti nobili tipici delle birre ceche. Adatta ad accompagnare piatti leggeri è di facile beva. Prodotta ad alta fermentazione non pastorizzata e non filtrata.

L'AMbraDa 0,3 L (5.0%) € 4.00

Birra ambrata in stile Belgian Pale Ale. Malti belgi e luppoli americani e inglesi. Birra equilibrata che permette di valorizzare qualche tipo di piatto. Morbida e dissetante.

Birra del mese

Chiedere al personale di sala

Vino al calice, birre e distillati

Consultate la nostra carta dei vini per consultare le nostre proposte di vino al calice, birre, liquori e distillati

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattio.
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, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità