

Wines	€	Glass	Bottles
Sparkling			
Dom Pérignon		–	390
Franciacorta Cuvée Prestige Cà Del Bosco		–	92
Emozione Franciacorta Az.Agricola Villa 2020		14	65
Prosecco Rive di San Pietro di Barbozza Val D’oca		9	46
Red Moon Apple Sparkling 0% Alcool		7	42
White Wine			
Opera Mamete Prevostini 2024 Chardonnay Sauvignon		12	59
Rose Wine			
Rosato Purple Rosé Castello d’Ama 2024 Sangiovese		12	60
Red Wine			
Rosso di Valtellina Arpepe 2023 Nebbiolo		10	52

Draft Beers		S	M	Bottled Beers		
Menabrea	€ 6	€ 8	Tipopils, Bibock, Ipa Pils, Pils, Amber, Asteroid Ipa	€ 9 – 10	Alcohol Free Beer	€ 8
From Biella 1846 Lager			Artisanal beer from Como Lake			



Cocktail

Clooney Margarita

€ 20

Casamigos Tequila, Cointreau,
Fresh Pressed Orange Juice,
Passion Fruit Puree, Agave Syrup

Infinity Spritz

€ 15

Rosolio of Bergamotto,
Prosecco, Soda

The Frosè Goose

€ 18

Grey Goose Vodka, Purple Rosè Wine,
Red Fruit, Fresh Lemon Juice,
Sugar Syrup

Hot Italian Mule

€ 18

Unfiltered Italian Gin, Fresh Lime Juice,
Pepper Syrup, Mint and Basil Leaves,
Pimiento Ginger Beer

Guess Iconic Blue

€ 18

Whiskey Bulleit Bourbon, Vermuth
Storico, Homemade Cinnamon
Syrup, Vetiver Liquor, Orange Bitter

Guess Iconic Sublime

€ 16

Tequila Blanco, Yuzu Syrup, Jasmine
Syrup, Fresh Lemon Juice,

Classic

€ 16

Aperol Spritz**Hugo Spritz**

Virgin Cocktail

Red Passion

€ 14

Lime, Raspberry, Lemonade,
Mint, Sugar

Appletini 0.0

€ 18

Apple Juice, Jasmine Syrup,
Lemon Juice, Liquor 0.0

Long Drinks

€ 16

Rivo Gin Tonic**Rivo Sloe Gin Tonic****Vodka Belvedere****Grey Goose Tonic**

Centrifugates

€ 10

Classic

Energy

Red Apple, Celery, Carrot, Ginger



CIAO, COMO

Aperto dalle 12:00 alle 14:30
Open from 12 pm to 2:30 pm

Selezione di ostriche (min. 3 pz) ¹⁴ € 15 pz
Oysters selection (min. 3 pieces) ¹⁴

Gillardeau, KYS, Mignon di Goro

Insalate / Salads

Insalata Nizzarda ^{3, 4} € 20

Fagiolini, patate, uova sode, olive, tonno, pomodorini.
 Green beans, potatoes, boiled eggs, olives, tuna, tomatoes.

Caesar Salad ^{3, 4, 7} € 22

Lattuga, crostini, pollo, bacon, acciughe e salsa caesar.
 Lettuce, toasted bread, chicken, bacon, anchovies and caesar sauce.

Piatti / Main Course

Fritto Italia ^{1, 3, 7, 9} € 18

Crocchette di patate, arancine e mozzarella in carrozza
 Potatoes croquettes, arancine, mozzarella in bread crust.

Tagliatella alle cozze ^{1, 14} € 22

Tagliatelle al limone, prezzemolo e cozze
 Tagliatelle with lemon, parsley and mussels

Lobster Sandwich ^{1, 2, 3} € 28

Pan brioche, lattuga, maionese, astice, pomodorini e patate. / Brioche bun, lettuce, mayonnaise, lobster, tomatoes and potatoes.

Pokè Mediterraneo ^{2, 8} € 26

Riso basmati, peperoni, gamberi e mandorle.
 Basmati rice, peppers, shrimps and almonds.

Carpaccio ⁷ € 22

Fassone, rucola, pomodorini e parmigiano.
 Fassona beef, rocket salad, tomatoes and parmesan.

Pollo Croccante ^{1, 3, 7} € 24

Filetto di pollo croccante BBQ e insalata di patate.
 Fried chicken filet BBQ and potatoes salad.

Gnocchi alla sorrentina ^{1, 7} € 20

Pomodoro, basilico e mozzarella.
 Gnocchi with tomatoes, basil and mozzarella.

Salmone & Zucchine ^{3, 4, 7} € 26

Salmone, salsa tartara e zucchine.
 Salmon, tartare sauce and zucchini

Dessert

Torta caprese ^{1, 7} € 14

Tiramisù ^{1, 7} € 14

Macedonia & Gelato Fiordilatte ⁷ € 12

Gelato ⁷ € 8

Fiordilatte, fragola, limone e cioccolato

Fiordilatte, strawberry, lemon and chocolate

¹. Glutine/Gluten ² Crostacei/Crustaceans ³ Uova/Eggs ⁴ Pesce/Fish ⁵ Arachidi/Peanuts ⁶ Soia/Soy ⁷ Latticini/Dairy
⁸ Frutta a guscio/Nuts ⁹ Sedano/Celery ¹⁰ Senape/Mustard ¹¹ Sesamo/Sesame Seeds
¹² Diossido di zolfo/Sulfur dioxide >10mg/kg ¹³ Lupino/Lupine ¹⁴ Molluschi/Molluscs ¹⁵ Ingrediente abbattuto/frozen

*Tutti i prodotti possono contenere tracce d'uovo e frutta a guscio / *All the products may contains derived from eggs and nuts

Margherita ^{1,7}

€ 16

Mozzarella di bufala, pomodoro San Marzano e basilico.
Buffalo mozzarella, tomatoes and basil.

Napoli ^{1,4,7}

€ 18

Acciughe del Mar Mediterraneo, olive, capperi, mozzarella di bufala e pomodoro San Marzano. Anchovies, olives, capers, buffalo mozzarella and tomatoes.

Bronte ^{1,7,8}

€ 20

Mortadella, pistacchio di Bronte, mozzarella e ricotta di bufala. / Mortadella, pistacho, mozzarella and buffalo ricotta cheese.

Parma ^{1,7}

€ 22

Mozzarella di bufala, pomodorini, Grana Padano DOP e prosciutto di Parma. / Buffalo mozzarella, tomatoes, Grana Padano PDO cheese and Parma ham.

Indiavolata ^{1,7}

€ 20

Mozzarella di bufala, pomodoro, nduja, basilico e salame. / Buffalo mozzarella, tomatoes, nduja, basil and salami.

Ortolario ^{1,7}

€ 22

Verdure dell'orto grigliate, mozzarella di bufala e basilico.
Buffalo mozzarella, grilled vegetables and basil.

Norvegese ^{1,4,7}

€ 20

Mozzarella di bufala, salmone, limone e zucchine
Buffalo mozzarella, salmon, lemon and zucchini

Sicilia ^{1,4,7}

€ 22

Tonno Alalunga, mozzarella, limone di Amalfi e cipolla rossa di Tropea. / Tuna fish, buffalo mozzarella, lemon slices and Tropea onion.

Al Pancione ^{1,7}

€ 22

Mozzarella di bufala, pancetta Marco d'Oggiono, carciofi e basilico. / Buffalo mozzarella, pancetta Marco d'Oggiono, artichokes and basil.

Mr. Potato ^{1,7}

€ 20

Mozzarella di bufala, salsiccia e patate novelle. / Buffalo mozzarella, sausages and potatoes.

¹. Glutine/Gluten ². Crostacei/Crustaceans ³. Uova/Eggs ⁴. Pesce/Fish ⁵. Arachidi/Peanuts ⁶. Soia/Soy ⁷. Latticini/Dairy
⁸. Frutta a guscio/Nuts ⁹. Sedano/Celery ¹⁰. Senape/Mustard ¹¹. Sesamo/Sesame Seeds
¹². Diossido di zolfo/Sulfur dioxide >10mg/kg ¹³. Lupino/Lupine ¹⁴. Molluschi/Molluscs ¹⁵. Ingrediente abbattuto/frozen

*Tutti i prodotti possono contenere tracce d'uovo e frutta a guscio / *All the products may contains derived from eggs and nuts