

MENU

CAFETERIAS IN ALA LARIO AND ALA CERNOBBIO

CAFETERIA OPEN AIR IN THE VILLA GROUNDS

SANDWICHES

IL TOSCANO 10,00 €

Tartare di manzo, capperi, prezzemolo, cetriolino e tabasco
Beef tartare with capers, parsley, gherkin, and Tabasco

IL GOLOSO 10,00 €

Gambero al vapore, krab, sedano, mela granny smith, aneto e maionese
Steamed prawn, crab, celery, Granny Smith apple, dill, and mayonnaise

APULIA 10,00 €

Burrata, pomodorino secco, olive nere, fiocchi di pomodoro
Burrata, sun-dried cherry tomatoes, black olives, and tomato flakes

ORTO 10,00 €

Melanzane affumicate, zucchina alla piastra, petalo di tropea, melanzane arrosto
Smoked eggplant, grilled zucchinis, Tropea onion petals, and roasted eggplant

PIZZE IN PALA / PALA PIZZAS

CRUDO E STRACCIATELLA 10,00 €

PROSCIUTTO AND STRACCIATELLA

Prosciutto crudo, stracciatella e fiori di zuccina
Prosciutto crudo, stracciatella, and zucchini flowers

BOLOGNA 10,00 €

Mortadella, senape e brie
Mortadella, mustard, and Brie

TONNO / TUNA 10,00 €

Tonno di Carloforte, ricotta di bufala e petali di Tropea
Carloforte tuna, buffalo ricotta, and Tropea onion petals

PIATTI / MAIN DISHES

VITELLO COTTO AL ROSA 16,00 €

PINK-COOKED VEAL

Con patate, rosmarino e bagnetto rosso
With potatoes, rosemary and red bagnet sauce

TORTINO DI RISO / RICE CAKE 16,00 €

Con cuore filante, salsa di Grana padano, piselli e fave
With a molten center, Grana Padano sauce, peas and fava beans

BURRATA 15,00 €

Con pomodori colorati e tarallo di grano arso
With mixed heirloom tomatoes and burnt wheat tarallo

INSALATA / SALAD 15,00 €

Con cetriolo carosello, sedano, olive, origano, datterino giallo e pane di Grazioli tostato
With carosello cucumber, celery, olives, oregano, yellow datterino tomatoes and toasted Grazioli bread

MELONE BOLLO / BOLLO MELON 14,00 €

Con culaccia
With culaccia

BAKERY

Croissant vuoto / Plain croissant 2,50 €

Pain au chocolat 3,00 €

Girella alla cannella / Cinnamon swirl 3,00 €

Fagottino alla mela / Apple turnover 3,00 €

Brownies al cioccolato fondente 3,00 €
Dark chocolate brownies

Plum cake alle carote e nocciole 3,00 €
Carrot and hazelnut plum cake

Croissant con trota oro / Croissant with trout 5,00 €

CAFFETTERIA / COFFEE & TEA

Caffè Espresso / Espresso 2,00 €

Caffè Decaffeinato / Decaffeinated 2,00 €

Caffè Orzo / Barley coffee 2,00 €

Caffè corretto / Espresso with a dash of liqueur 3,00 €

Cappuccino 2,50 €

Latte macchiato 2,50 €

The o Tisana / Tea or Herbal infusion 3,50 €

BEVERAGE

Acqua Naturale / Frizzante 50cl 2,00 €
Still / Sparkling water 50 cl

Spremuta di Arancia 5,00 €
Freshly squeezed orange juice

Soft Drinks 4,00 €

Birra in Bottiglia 33cl / Beer (33 cl bottle) 6,00 €

Calice di Prosecco / Glass of Prosecco 9,00 €

Calice di Franciacorta / Glass of Franciacorta 12,00 €

Calice di Vino Rosso o Bianco 8,00 €
Glass of red or white wine

COCKTAILS AND SPRITZ

Aperol Spritz 8,00 €

Cynar Spritz 8,00 €

Campari Spritz 8,00 €

Select Spritz 8,00 €

Limoncello Spritz 8,00 €

Hugo Spritz 8,00 €

Milano Torino 8,00 €

Crodino 8,00 €

PROPOSTE DRINK ALCOLICO / Alcoholic 8,00 €

Spumante, Liquore limone e basilico, Ginger beer
Sparkling wine, lemon and basil liqueur, ginger beer

PROPOSTE DRINK ANALCOLICO / Non-alcoholic 8,00 €

Purea di mango, Succo di limone, Sciroppo di zenzero e cannella, Bitter lemon
Mango purée, lemon juice, ginger and cinnamon syrup, bitter lemon

PROPOSTE