



Sheraton
LAKE COMO HOTEL

ANTIPASTI - STARTERS

Tavolozza di salumi (bresaola, prosciutto crudo, salame, lardo) e formaggi del lago ²⁻⁷⁻¹⁰ € 24,00
Assorted cold cuts (dried beef, raw ham, salami and lard) with local cheeses
(per 2 pers. - for 2 pers.)

Rollatina di caprino gratinata al pistacchio con trevisana alla griglia e riduzione di aceto di mele ⁷⁻¹⁰⁻¹⁴ € 14,00
Fresh goat's cheese roll gratinated with pistachio, grilled trevisana and apple vinegar sauce

Pomodoro con ripieno di spuma di mozzarella di bufala e pesto di basilico ⁷⁻¹⁰ € 14,00
Tomato stuffed with buffalo mozzarella mousse and basil pesto sauce

Baccalà in olio cottura con maionese di soia, cipolle in agrodolce e chips di barbabietola ⁵⁻¹³ € 20,00
Salt cod with soya mayonnaise, sweet and sour onions and beetroots chips

Carpaccio di Chianina con crudo di carciofi € 22,00
"Chianina" beef meat carpaccio with raw artichoke salad

LE ZUPPE - SOUPS

Minestrone con verdure di stagione ¹⁻⁷⁻¹⁰  € 12,00
Fresh vegetable soup

Crema di piselli con girella di sogliola ⁵ € 14,00
Cream of pea soup with sole roll

Allergeni Alimentari

Il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti. La preghiamo di informarci circa eventuali allergie, intolleranze o esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti richiesti.



Sheraton
LAKE COMO HOTEL

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

... Dalla Tradizione - ...*From Our Tradition*

Spaghetti alla carbonara ²⁻⁴⁻⁷ (min. 18 min.) € 12,00
Spaghetti Carbonara style (egg, parmesan cheese and crispy bacon)

Spaghetti al pomodoro DOP del Piennolo e basilico ²  € 12,00
Spaghetti with fresh tomato and basil sauce

Tortelli di branzino e asparagi al burro con l'uovo marinato ²⁻⁴⁻⁵⁻⁷ € 18,00
Ravioli filled with sea bass, asparagus with butter and marinated egg

Maccheroncini con ragù di coniglio al finocchietto selvatico e carciofi ¹⁻²⁻⁴ € 16,00
Small macaroni with wild fennel rabbit ragout and artichokes

... Risotto

Risotto Carnaroli Riserva S.Massimo con coscette di rana ⁷⁻⁵ € 16,00
Risotto "Carnaroli" special selection with frog legs

Food Allergens:

Please inform your order taker of any special requirements, including any food allergens or intolerance that we should be made aware of when preparing your menu request. If you require further information on the ingredients in our menu or the steps that we have taken to minimize cross contamination with specific ingredients, please ask us so that we may assist you in making an informed or alternative choice.

SECONDI DI CARNE - MEAT MAIN COURSES

Costoletta di vitello alla Milanese con patate parmentier e le sue salse ²⁻⁴⁻⁷ € 30,00
Breaded veal chop Milanese Style, parmentier potatoes and its sauces

Coscetta di coniglio farcita con caprino e funghi e spadellata di cardi ⁷ € 28,00
Rabbit thighs stuffed with fresh goat 's cheese and mushrooms with cardoons

Filetto di manzo agli asparagi con galletta di patate € 32,00
Fillet of beef, asparagus and potato biscuit

SECONDI DI PESCE - FISH MAIN COURSES

Trancetto di ricciola su scarola acciughe del Cantabrico e olive nere ⁵ € 30,00
Amberjack slice on batavian endive anchovies and black olives

Storione su porri stufati all'aceto di mele ⁵⁻¹⁴ € 32,00
Sturgeon on apple vinegar stewed leeks

LE INSALATE - SALADS

Caesar salad ²⁻⁴⁻⁵⁻¹⁴⁻⁷⁻⁹ € 13,00
Lattuga con salsa Caesar, petto di pollo marinato alla piastra, uova sode, scaglie di grana con crostini di pane
Lettuce , Caesar sauce, chicken breast, hard-boiled eggs, parmesan cheese and bread croutons

Insalata Nizzarda ⁴⁻⁵ € 14,00
Fagiolini, cipolla rossa, patate al vapore, peperoni, tonno, uova sode, alici
French beans, red onion, steamed potatoes, peppers, tuna, hard-boiled eggs, anchovies

Allergeni Alimentari

Il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti. La preghiamo di informarci circa eventuali allergie, intolleranze o esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti richiesti.



Sheraton
LAKE COMO HOTEL

DOLCI - SWEET DELIGHTS

Tiramisù ⁴⁻⁷ <i>Home-made Tiramisù, typical Italian dessert</i>	€ 9,00
Semifreddo al cioccolato ²⁻⁴⁻⁷ <i>Chocolate parfait</i>	€ 12,00
Cheesecake ai frutti di bosco ²⁻⁷ <i>Wild berries cheesecake</i>	€ 12,00
Zuppeta di crema e fragole con polvere di meringa ²⁻⁴⁻⁷ <i>Custard and strawberries with meringue powder</i>	€ 9,00
Mosaico di frutta fresca <i>Freshly sliced fruit</i>	€ 9,00

VINI DA DESSERT - DESSERT WINE

bicchiere-glass

bottiglia-bottle

Moscato d'Asti <i>Braida</i> 0,75		€ 26,00
Donato <i>S. Cristina</i> 0,375	€ 6,00	€ 20,00
Recioto di Soave <i>Pieropan 2011</i> 0,500	€ 10,00	€ 42,00

Food Allergens:

Please inform your order taker of any special requirements, including any food allergens or intolerance that we should be made aware of when preparing your menu request. If you require further information on the ingredients in our menu or the steps that we have taken to minimize cross contamination with specific ingredients, please ask us so that we may assist you in making an informed or alternative choice.