



Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Vi verrà dato un menù specifico con evidenziato ogni tipo di intolleranza.

In base alla stagione e alla reperibilità, alcuni prodotti possono essere surgelati.

COPERTO € 2.5

NON SI FANNO CONTI SEPARATI | NO SEPARATED BILL | KEINE GETRENNTE RECHNUNG

WIFI:

Rete: TELECOM Password: wifiSpluga 2017;

Rete: aps RIGEL Password: d12da3cd1b



Spluga Pizzeria contemporanea con cucina



pizzeria_spluga.sorico



PER INIZIARE

La tavola è da sempre un momento di condivisione,
ed è così che ho pensato a questi starter.
Sedermi a tavola con la famiglia, gli amici o per un pranzo di lavoro,
condividere un'idea, un'emozione, un pensiero..

BUON INIZIO E BUON APPETITO

Abbina un calice di
Champagne Monmarthe
per un inizio frizzante € 9

GLI SCIATT

croccanti palline di
formaggio filante fritte e
servite su insalatina verde € 8

OLIVE ALL'ASCOLANA

olive ascolane ripiene di manzo
e maiale fritte e accompagnate
con una crema di pomodoro
leggermente piccante € 8

L'ACCIUGA DI LAGO

Pane rustico cotto in
forno a legna, burro d'alpe
aromatizzato,
acciuga di lago € 8

CROCCHETTE DI PERCA

Filetto di luccio-perca
mantecato con patate
sale pepe e lardo,
impanate fritte e servite con
maionese alle erbe € 16



STASERA NON MI VA LA PIZZA MA...

Quattro proposte di eccellenze del territorio forniteci dagli amici di Alfio, che abbiamo scelto di lavorare il meno possibile perché già perfette così

CULATELLO DI NEGRANA

culatello della Az. Agricola Pradella di Gravedona accompagnato alla nostra giardiniera croccante € 17

ALLA LATTERIA

selezione di formaggi dei migliori produttori della zona
€ 14



LA BRISAOLA

M!

La brisaola di montagna dell'officina gastronomica MA e il porcino € 17

IL FRITTO DELL'ALFIO

pescato di lago direttamente dalla barca del "Malo" e verdure di campagna accompagnato da maionese alle erbe € 16



PIZZA SOFT & CROCK

Un impasto ottenuto con farina tipo 1, farine di mais, semi di girasole,
lievitazione mista, lievito madre e lievito naturale per regalare
i profumi del pane di un tempo.
Si presenta più alta di una normale pizza, croccante all'esterno e soffice all'interno.

LASCIATI SORPRENDERE

DELICATISSIMA

Insalata di luccio,
crema di ceci,
acqua di prezzemolo,
jus di lago € 20

TARTARA!

Pezzata rossa al VOV,
crema di zucca, burrata,
castagne glassate,
jus di manzo € 20

MILANESE

Ossobuco sfilacciato,
crema di parmigiano, salsa allo
zafferano, jus di manzo € 20

LA DOLCE RITA

crema di pomodori cbt,
straccetti di bufala, gel al
basilico € 13



PIZZA H2O E LA PUCCIA

Un impasto ad altissima idratazione, farine di tipo 1, farine di cereali e semi, cotto a vapore.

Si presenta alta e morbida con una leggera vetrificazione della crosta.

Tutte servite con una salsa a parte per poter andar a pucciare questo morbido impasto.

NON UN PIATTO, UN'ESPERIENZA

L'ACCIUGA? .. NOO L'AGONE!

Crema ai tre pomodori acciuga di lago, crema di basilico al limone bruciato e aglio orsino

Puccia di avocado € 18

CALABRA

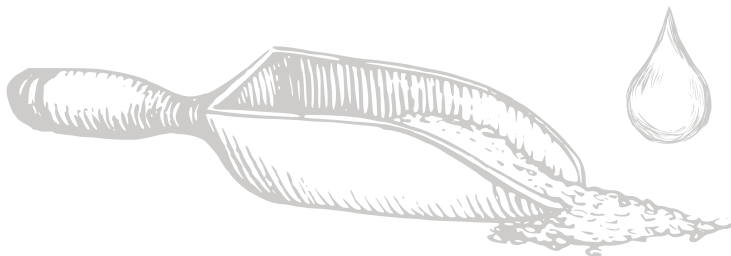
Pomodori scottati, melanzane grigliate, nduja, peperone, provola affumicata, puccia di pomodoro piccante € 18

LA PARMIGIANA

Melanzane, grana, pomodoro, bufala, basilico e puccia di pomodoro € 18

VAL TALEGGIO

Fior di latte, taleggio, radicchio grigliato, noci e puccia di taleggio e gocce di aceto balsamico € 18





PIZZA CONTEMPORANEA

Impasto indiretto con biga, una miscela di farine con germe attivo tipo1, tipo 0, integrale, maturazione di 48 ore, cotta in forno a legna.

Si presenta con una crosta ben alveolata che fa da cornice alle materie prime usate per il condimento.

PROVALA...

LA MIA BAITA

Crema di peperone passato alla brace, ciuffi di ricotta, filetto di salmerino affumicato, aglio nero € 18

UN MAIALE IN AMERICA

Costina di maiale in cbt, salsa bbq, patate, mozzarella e cheddar, cipolle caramellate € 18

SIAMO AL VERDE

H₂O di lattuga, fior di latte, crema di zucchine, piselli e menta, cuore di lattuga romana profumata alla salvia, spinaciotto spadellato, pesto di basilico € 18

LA LASAGNA

Ragù di Angus, parmigiano e vellutata alla noce moscata € 18

DELIRIO DI POMODORI E ACCIUGA DI LAGO

Tre varietà di pomodoro cotte al forno e poi portate a crema, l'acciuga di lago, terra di olive nere, origano € 18

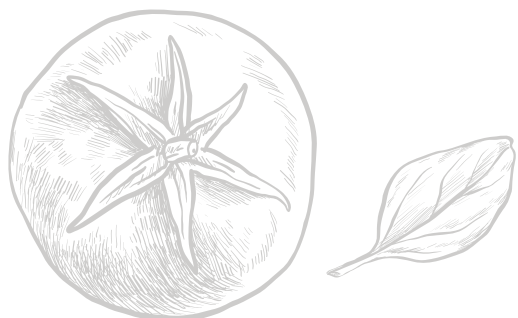


PIZZA GUARDANDO AL FUTURO SENZA DIMENTICARE IL PASSATO

Le Pizze che hanno fatto la storia dei 30 anni di Alfio Colombo.

Impasto indiretto con biga, una miscela di farine con germe attivo tipo 1, tipo 0, integrale, maturazione di 48 ore, cotta in forno a legna. Si presenta con una crosta ben alveolata che fa da cornice alle materie prime usate per il condimento

SENTI CHE PROFUMO...



LA MARGHERITA

San Marzano, fior di latte,
olio evo e basilico fresco € 8

BUFALINA

San marzano,
bufala fuori dal forno,
pomodorini, basilico,
olio EVO € 11

VALTELLINA

San Marzano,
fior di latte,
porcini e brisaola
di montagna MA

MA!

€ 15

ARIS

San Marzano,
fior di latte,
salame piccante, zola,
cipolla caramellata € 15

**PROSCIUTTO COTTO
SAN GIOVANNI**

San marzano, fior di latte,
prosciutto San Giovanni,
basilico e olio EVO € 13

DALLA SICILIA

Pomodorino giallo,
bufala fuori dal forno,
pistacchio
e acciughe siciliane € 13

SPECK, ZOLA E NOCI

San Marzano, fior di latte,
gorgonzola, speck e noci € 14

**BURRATA, RUCOLA
E POMODORINI**

San Marzano, fior di latte,
burratina fresca, rucola
pomodorini scottati € 14



DALL' ORTO

verdure di stagione in
diverse consistenze € 13

PARMA E BURRATA

San Marzano, fior di latte,
crudo 20 mesi,
burrata fresca, olio EVO
e basilico fresco € 15

FITNESS

San Marzano,
bufala fuori dal forno,
slinzega, basilico,
olio EVO € 13



LE PIZZE FRITTE

Impasto indiretto con maturazione di 36 ore
fritte in olio altoleico STRA-GO-DU-RIO-SE:

L'INTRAMONTABILE

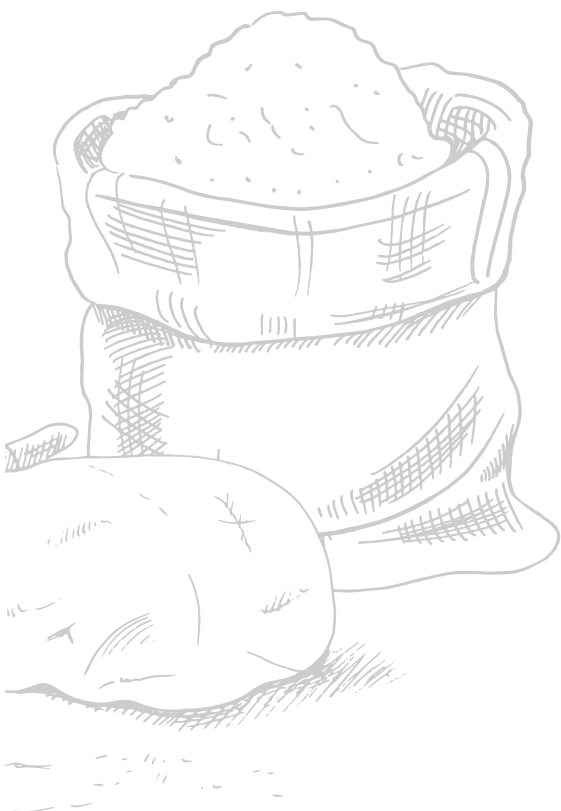
chiusura a calzone,
presentazione in due
coni con friarielli
e salsiccia € 14

DAL LAGO

pizza tonda con crema di
pomodoro giallo, stracciatella,
trota affumicata, granella
di nocciola, porcini € 16

MONTANARINA

pizza frita tonda piu
alta con San Marzano,
parmigiano, basilico,
olio evo € 12



LE DEGUSTAZIONI (min. 2 persone)

Cinque portate ispirate alle origini della mia famiglia.
Possibilità di abbinamento di vino o birra per un'esperienza completa
a cura di **Paolo Nostrini**

PERCORSO MAMMA ANTONELLA

RICORDI

Pane dal nostro forno,
burro d'alpe e acciuga di lago

TARTARA!

Pezzata rossa al VOV, crema di
zucca, burrata, castagne glassate,
jus di manzo

LA FITNES

San Marzano,
bufala fuori dal forno,
slinzega, basilico, olio EVO

VAL TALEGGIO

Fior di latte, taleggio,
radicchio grigliato, noci e puccia di
taleggio e gocce di aceto balsamico

DOLCE

O mangi sta minestra o...

€ 35 a persona
con abbinamento € 50

PERCORSO PAPÀ MARIO

RICORDI

Pane dal nostro forno,
burro d'alpe e acciuga di lago

DELICATISSIMA

Insalata di luccio, crema di ceci,
acqua di prezzemolo, jus di lago

LA BAITA

Crema di peperone passato
alla brace, ciuffi di ricotta,
filetto di salmerino affumicato, aglio
nero

L'acciuga? .. noo l'agone!

Crema ai tre pomodori acciuga di
lago, crema di basilico al limone
bruciato e aglio orsino Puccia di
avocado

DOLCE

O mangi sta minestra o...

€ 35 a persona
con abbinamento € 50

LA NOSTRA PASTICCERIA

L'idea di chiudere in dolcezza un pasto con i nostri dessert al piatto dove golosità, dieta bilanciata e innovazione si fondono in un tenero abbraccio.



TIRAMISÙ SU SU

Savoiaro, crema al mascarpone, crock di cioccolato, cacao e caffè € 8

ZABAIONE TIEPIDO E NOCCIOLAKE

Zabaione al Marsala tiepido accompagnato dai nostri frollini alle nocciole € 9,5

COCCOLA AI CIOCCOLATI

Bisquit al cacao, bavarese al cioccolato fondente e zeste di arancio, bavarese al cioccolato al latte e nocciola e bavarese di cioccolato bianco e vaniglia € 8,5

O MANGI STA MINESTRA O...

Crema di zucca, piselli carota semicanditi, pomodoro glassato, sabbia di olio evo, aglio nero € 9

BISCIOLA E PASSITO

Tipico pane dolce con fichi uvetta e noci della zona accompagnato al passito € 9

IL MANDARINO DI CIACULLI

Biscotto ovis molis glutenfree ganache al mandarino cuore di mandarino € 9

LE CASTAGNE E LE NOCCIOLE

Biscotto alla fava di tonca, mousse leggera alla nocciola, chantilly francese, castagne € 9

NUVOLA DEL LAGO

Grande lievitato by Alfio Colombo tostato, velo ai frutti di bosco quenelle alla panna € 9



VINI DA DESSERT

al bicchiere (60 grammi a dose)

Vernaccia Oristano (DOC) 2020 (750ml) Contini 100% Vernaccia Oristano Vol. Alc. 15%	€ 3.5 € 30
Passito Pantelleria (DOC) 2022 (500ml) Solidea 100% Zibibbo Vol. Alc. 14,5%	€ 7.5 € 60
Sauternes (AOC) 2018 (375ml) La Garenne Muscadelle-Semillon-Sauvignon Blanc Vol. ALc. 13%	€ 4.5 € 33
Ben Ryè (DOC) 2022 (750ml) Donnafugata 100% Moscato D'Alessandria Vol. Alc. 14,5%	€ 10.5 € 95
Porto Bulas Fine Ruby Reserve 2023 (750ml) Bulas Vitigni vari dal fiume Duoro Vol.Alc. 19,5%	€ 4 € 34
Passito Garda "Ravel" (DOC) 2020 (375ml) Cà Lojera 80% Trebbiano di Lugana, 20% Malvasia Vol. Alc. 14%	€ 5.5 € 35
Asti Spumante (DOCG) 2024 (750ml) Arione 100% Moscato Asti Vol. Alc. 6,5%	€ 4.5 € 24
Vertemate Passito (IGT) 2021 (0,500ml) M.Prevostini Traminer aromatico, Riesling Vol. Alc 14%	€ 9.5 € 75

I NOSTRI DISTILLATI

GRAPPA

Sarpa Poli Bianca

€ 5

Merlot/Cabernet | Vol. Alc. 40%

Grappa giovane Polivitigno, distillata a vapore fluente.

Il suo aroma ricorda un cesto di uva rossa e frutta di sottobosco, ornato da una rosa.

Uva Viva Poli Bianca

€ 5

Acquavite | Malvasia Candia e Moscato bianco | Vol. Alc. 40%

Acquavite di Uva aromatica.

Il suo aroma ricorda un cesto di uva bianca, alcune mele, albicocche, pere e dei fiori d'arancio.

Sarpa "ORO" Poli Gialla

€ 5

Merlot/Cabernet | Vol. Alc. 40%

Grappa polivitigno.

Il suo aroma ricorda un cesto di frutta esotica, vaniglia, mandorle e nocciole tostate.

Oro di Barolo Francoli

€ 6.5

Nebbiolo | Vol. Alc. 42,5%

Dalla zona di Barolo, invecchiata per 48 mesi in botte di Slavonia e barrique.

Una grappa stravecchia dai sentori ampi e complessi di tabacco, spezie, uvetta e foglie di tè, dal gusto caldo e avvolgente.

Ottantotto Francoli

€ 6.5

Nebbiolo | Vol. Alc. 42,5%

Ambrato, con riflessi dorati molto intensi.

PROFUMO: confettura e frutta candita con piacevole ricordo di uva passa, fine, nobile.

SAPORE: l'ingresso vigoroso della nota alcolica non cela una sfumatura dolce dovuta al lungo invecchiamento. Si avverte subito il vanigliato del legno accompagnato da note di foglie di tè e frutta candita. Nel finale emerge il pepe.

Ambra di Moscato

€ 6.5

Moscato Bianco | Vol. Alc. 42,5%

Colore giallo dorato molto intenso (ambrato) e con bouquet floreale e speziato, caratteristico della Grappa giovane e in perfetta armonia con la nota vanigliata del legno.

Le iniziali sensazioni agrumate speziate lasciano poi spazio ad un crescendo di vaniglia e foglie di tè. Il sapore è intenso ed avvolgente e di straordinaria persistenza.

I NOSTRI DISTILLATI

WHISKY / WHISKEY

Ardbeg 10 anni

€ 9

Scotch | Vol. Alc. 46%

Il Whisky Ardbeg 10 Anni è un single malt intenso e strutturato dell'isola di Islay, non filtrato per mantenere intatto il suo ricco profilo aromatico. È torbato e straordinariamente complesso, con note dolci, speziate e affumicate. Un grande classico conosciuto in tutto il mondo.

Nikka from the Barrel

€ 9

Japan | Vol. Alc. 51,4%

Blended giapponese morbido e fresco, imbottigliato così come esce dalla botte di invecchiamento, senza essere diluito o filtrato. Profumi delicati di lillà e frutta fresca introducono un gusto caldo, potente e avvolgente, di lunga durata.

Whiskey Bulleit Bourbon 10 anni

€ 7.5

USA | Vol. Alc. 45,6%

Distillato solamente negli Stati Uniti, invecchiato 10 anni in botti di quercia bianca americana. Di colore marrone scuro con striature rosso-arancio, l'aroma ricco, sentori di quercia tostata e una leggera nota calda di vaniglia. Il gusto è secco e leggermente speziato con note di caramello, frutta secca e con un finale affumicato e morbido.



I NOSTRI DISTILLATI

COGNAC / ARMAGNAC / BRANDY

Hennessy Very Special Cognac

€ 6.5

Vol. Alc. 40%

La versione VS è una giovane e celebre espressione di Cognac, invecchiata per almeno 24 mesi in botte di rovere, dalla personalità morbida e avvolgente, con sentori freschi e rotondi di mela, agrumi, mandorle tostate e legni nobili.

Duc De Maravat Bas Armagnac Selection

€ 6.5

Vol. Alc. 40%

Bas Armagnac di Duc de Maravat si caratterizza per un'elegante e complessa aromaticità, con un aroma intenso ed inebriante di tabacco e spezie, su tutte cannella e chiodi di garofano. Il sorso è armonico, delicato ed avvolgente.

Cardenal Mendoza Brandy

€ 6.5

Spagna | Vol. Alc. 40%

Brandy Cardenal Mendoza ha colore mogano scuro e profondo e un bouquet ricco, dal caffè tostato alla ciliegia, dal fico maturo alla prugna. In bocca è piuttosto dolce con richiami alle noci tostate e nocciole, caramello e ancora caffè. È concentrato e ben bilanciato.





DISTILLERIA MARZADRO

Giare Amarone

€ 6

Vol. Alc. 41%

Grappa invecchiata 36 mesi in botti di rovere di 500 litri di vinacce di Amarone (Corvina, Rondinella, Molinara). Vellutata e persistente.

Diciotto Lune

€ 5

Vol. Alc. 41%

Grappa Stravecchia di vinacce rosse e bianche selezionate. Affinata 18 mesi in botti di rovere, Ciliegio, Frassino e Acacia. Morbida e asciutta.

Delicata

€ 5

Vol. Alc. 41%

I Vitigni di Chardonnay e Muller Thurgau donano a questa Grappa un profumo ampio e Intensamente aromatico. Al palato si rivela vellutata, armonica, di classe.





BIBITE

Acqua minerale $\frac{3}{4}$	€ 4
Birra media	€ 7
Birra piccola	€ 4
Bibite	€ 4

CAFFÈ E DIGESTIVI

Caffè espresso	€ 2
Caffè corretto	€ 2.5
Caffè decaffeinato	€ 2
Caffè d'orzo	€ 2
Digestivi	€ 4



I NOSTRI DISTILLATI

RUM/RON

Diplomatico

€ 8

Venezuela - Rum bianco - Vol. Alc. 47%

Trasparente e luminoso alla vista. Profuma intensamente di vaniglia e frutti esotici, cocco fresco e lime. Al palato stupisce per ricchezza e intensità, offrendo un sorso avvolgente e piccante allo stesso tempo.

Flor de Cana

€ 9.5

Nicaragua - Ron scuro - Vol. Alc. 40%

Il Rum "Centenario" 12 Anni di Flor de Cana è prodotto in Nicaragua da melassa e succo di canna da zucchero e invecchiato in piccole botti ex-Bourbon. Ha un profilo aromatico morbido e seducente, con note di nocciola, miele, mandorle e caramello

Baron Samedi

€ 6

Caraibi - Rum scuro - Vol. Alc. 40%

RUM / RON Realizzato con rum di alta qualità provenienti dai Caraibi, Baron Samedi include anche una piccola quantità di rum giamaicano; spezie naturali, come cacao, cannella e chiodi di garofano, che viene mescolato con la vaniglia e una spezia esotica prelevata da Haiti, isola nativa del barone. Colore ambrato intenso, con note di noce moscata e nocciola, il gusto è corposo, con una finitura incredibilmente liscia.

Rhum Vieux Agricole

€ 9.5

(Martinique - Rhum scuro - Vol. Alc. 45% €8,5

Giallo dorato con riflessi ambrati. È caratterizzato al naso da una bella ricchezza aromatica, composta da note di vaniglia, cocco, cioccolato, prugne, canditi, cannella, noce moscata e caffè. La bocca corrisponde all'olfatto, rimanendo morbida e lungamente persistente.