



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 € 3

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

WIFI:

Rete: TELECOM Password: wifiSpluga 2017;

Rete: aps RIGEL Password: d12da3cd1b



Spluga Lake Como



@splugalakecomo



## 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 una coppa  
di Champagne  
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

### A R G E N T A

pane bruschetta spadellato,  
crema di spinaci, stracciatella,  
limone fermentato,  
filetto di A R G E N T A € 10

### CROCCHETTE DI PERCA

Filetto di luccio-perca  
mantecato con patate  
sale pepe e lardo,  
impanate fritte e servite con  
maionese alle erbe € 8



# 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

**MI!**

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

### SUL LAGO DI DASCIO

Friarielli leggermente piccanti, carpa  
saltata al burro con aromi di montagna,  
crema di burrata fuori dal forno, salvia  
croccante € 20

### GIÙ IN CANTINA

Cipolla bianca in carpione, spuma di  
Casera, salame nostrano, riduzione di  
vino rosso al dragoncello pepe rosa  
e scorza di limone bruciata € 20



# 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

### CALABRA

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

### IL BOSCO IN UN MORSO

Funghi arrosto, latteria giovane, burro  
nocciola e nocciola tostata.  
Servita con puccia di crema di Casera,  
demi-glacé arrosto  
e polvere di funghi. € 20

### LA PIODA VEGETALE

Crema di patate al forno rosmarino e  
aglio, coste, porro, carote  
e zucchine alla brace, soia, provola  
affumicata.  
Puccia di pomodoro ramato e basilico € 18



### UMAMI D'ESTATE

Spinaci saltati,  
ARGENTA di lago,  
polvere di ARGENTA',  
grattacapra, servita  
con puccia di yogurt di capra  
e zest di limone, mozzarella  
€ 20

### LA PARMIGIANA

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

H<sub>2</sub>O 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 ARGENTA

Tre varietà di pomodoro cotte al forno e poi portate a crema, terra di olive nere, origano e ARGENTA € 18





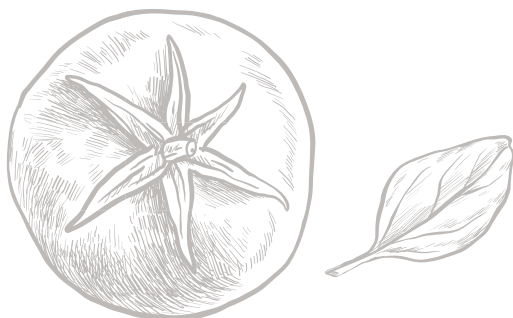
# PIZZA GUARDANDO AL FUTURO SENZA DIMENTICARE IL PASSATO

**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

**M!**

€ 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**

San Marzano, fior di latte,  
vegetali di stagione € 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

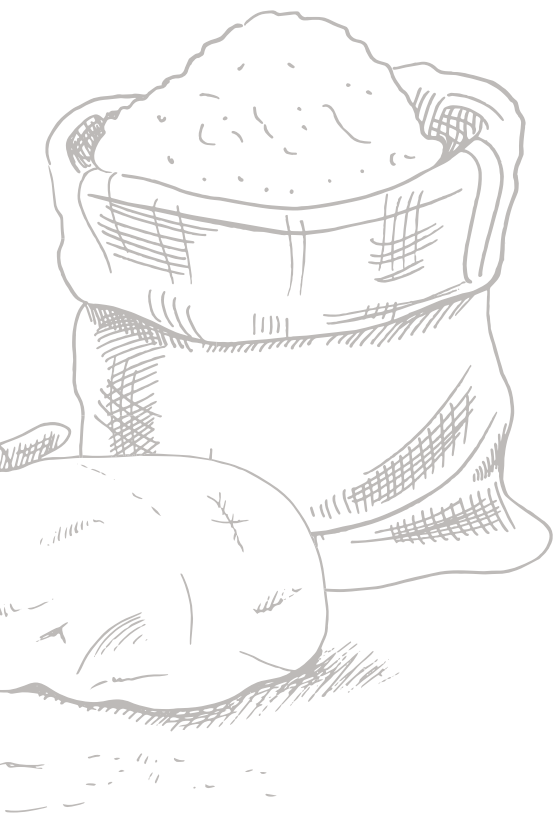
chiusura a calzone,  
presentazione in due  
coni con friarielli  
e salsiccia € 14

## 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





# MANI (min. 2 persone)

Il percorso degustazione di **Alfio Colombo**

MANI nasce dal desiderio di raccontare il territorio dell'alto lago di Como attraverso gesti antichi: il lavoro della terra, il fuoco, il tempo e le fermentazioni.

Ogni portata prende vita da un impasto diverso e da una tecnica differente, creando un percorso che unisce pizza contemporanea, memoria e ricerca.

---

## MANI ALFIO COLOMBO

### ARARE

Grissino ai cereali, crema di piselli e menta fresca, crema di pomodorino giallo e origano selvatico, crema di burrata e basilico.

### PASCOLARE

Pizza tonda cotta nel forno a legna con crema di peperone bruciato, tartare di angus leggermente affumicata, fungo porcino arrosto e olio al ginepro.

### ATTIZZARE

H2O — Padellino cotto a vapore con verdure arrosto leggermente affumicate, provola affumicata, pomodoro, basilico e la sua puccia vegetale.


### AFFINARE

Soft & Crock — Padellino rustico croccante con gocce di crema di cipolla arrosto, yogurt di capra, filetto di Argenta e limone fermentato.

### MESCERE

Soffice, gel al vino rosso e zabaione.

€ 45 a persona  
con abbinamento Percorso vini tra lago e Valtellina € 65



# 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

### IL BOSCO IN UN MORSO

Funghi arrosto, latteria giovane, burro  
nocciola e nocciola tostata.  
Servita con puccia di crema di  
Casera, demi-glacé arrosto  
e polvere di funghi

### DOLCE

Pane e vino

€ 40 a persona  
con abbinamento € 60

## 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

### UMAMI D'ESTATE

Spinaci saltati,  
Argenta di lago, polvere di Argenta,  
grattata di capra, servita con puccia  
di yogurt di capra e zest di limone

### DOLCE

Pane e vino

€ 40 a persona  
con abbinamento € 60

# 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.

---

## VALTELLINA CONTEMPORANEA

Torta moderna mele, sablé alla cannella, composta di mele, bisquit alle mandorle, cremoso alla fava tonka, mousse alle mele, glassa di copertura alla mela € 10

*La tradizione della torta di mele reinterpretata in chiave contemporanea.*

## GIARDINO BIANCO

Panna cotta, crumble alla nocciola e rosmarino, gel al limone e gelato al sedano € 10

*Equilibrio tra latte, orto e freschezza aromatica.*

## PANE E VINO

Bisciola valtellinese servita con vino passito € 10

*La tradizione della torta di mele, reinterpretata in chiave moderna.*

## PESCA INASPETTATA

Mousse di pesca, cuore di lamponi e croccante di riso soffiato, cioccolato e mandorla € 10

*Un frutto che sorprende al taglio, tra dolcezza e acidità nascosta.*

## ZABAIONE ROYALE

Zabaione freddo allo champagne, fragole di bosco e crumble al basilico, limone e vaniglia € 10

*Un dessert che si brinda, tra eleganza e leggerezza.*

## I FRUTTI DEL SETTIMO PARALLELO

Ovis mollis al cacao, mousse al caffè, marquise al cioccolato, namelaka alla nocciola, coulis al passion fruit € 10

*Un viaggio tra intensità fondente e freschezza tropicale.*

## SOFFICE

Fetta di soffice lievitato al burro tostato, crema leggera al mascarpone e all'arancia, frutti rossi e limone candito € 10

*Un lievitato d'autore che cambia con le stagioni, tra memoria, agrumi e morbidezza.*

# VINI DA DESSERT

al bicchiere (60 grammi a dose)

---

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

---

<b>Acqua minerale <math>\frac{3}{4}</math></b>	€ 4
<b>Birra media</b>	€ 7
<b>Birra piccola</b>	€ 4
<b>Bibite</b>	€ 4

## CAFFÈ E DIGESTIVI

---

<b>Caffè espresso</b>	€ 2
<b>Caffè corretto</b>	€ 2.5
<b>Caffè decaffeinato</b>	€ 2
<b>Caffè d'orzo</b>	€ 2
<b>Digestivi</b>	€ 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.