Spluga

PIZZERIA CONTEMPORANEA

Alfio Colombo

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 SEPARETED BILL | KEINE GETRENNTE RECHNUNG

WIFI:

Rete: TELECOM Password: wifiSpluga 2017;
Rete: aps RIGEL Password: d12da3cd1b

Spluga Lake Como

@splugalakecomo

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

AFFINARE
Lingotto di polenta e ARGENTA

ARARE
Pizza contemporanea - crema ai tre pomodori,
crema di bufala, h2O di basilico.

ATTIZZARE
H2O - Padellino cotto a vapore con verdure arrosto leggermente affumicate, taleggio di capra Az. Deviscio, pomodoro,
basilico e la sua puccia vegetale.

VEGLIARE
Soft&crock - fior di latte, anatra all'arancia, il suo jus,
crema di peperoni e porro spadellato

PIRLARE
Soffice, grande lievitato, crema alle mandorle
e cioccolato bianco, gel al mirtillo, mandorla

€ 40 a persona
con abbinamento Percorso vini tra lago e Valtellina € 60

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

ORTO SOTTO LA NEVE
pomodorino giallo, porro, radicchio, zucca, spuma di bufala, olio e.v.o. del Lario

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

TRADIZIONE
Brasato di manzo, polenta, formaggio della latteria

DOLCE
Pane e cioccolato

€ 40 a persona
con abbinamento € 60

PERCORSO PAPÀ MARIO

RICORDI
grissino ai cereali, crema di piselli e menta fresca, crema di pomodorino giallo e origano selvatico, crema di burrata e basilico

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
Crema di broccolo, broccolo arrosto, puntarelle, fior di latte, polvere di ARGENTA, ARGENTA e nocciole.

DOLCE
Pane e cioccolato

€ 40 a persona
con abbinamento € 60

TAPAS

Piccoli assaggi per comprendere il nostro territorio.
Potete condividerli oppure comporre liberamente il vostro menu alternativo alla pizza.

BUON INIZIO E BUON APPETITO

Abbina un calice di Champagne per €9

SALAME AL COLTELLO E GIARDINIERA CROCCANTE € 10

SCIATT SU VERDE

Croccanti palline di formaggio avvolte in una pastella di saraceno servite su cicorino amaro € 9.5

POLENTA E BRASATO

Polenta gialla e brasato di manzo € 9.5

PACCHERO AL RAGÙ DI ANGUS BIO

Pacchero con ragù di angus Az. Peverelli € 9.5

BRESAOLA MA! E PORCINO

Brisaola di Chiavenna artigianale di controfiletto con il suo grasso e porcino testa nera € 9.5

TAPAS

Piccoli assaggi per comprendere il nostro territorio.
Potete condividerli oppure comporre liberamente il vostro menu alternativo alla pizza.

BUON INIZIO E BUON APPETITO

Abbina un calice di Champagne per €9

IL KAMABOKO DI CARPA

salsiccia di carpa, uva di mare
porro al forno
(carpa senza spine
cotta nella retina
di maiale) € 9.5

CROCCHETTE DI LUCCIO

Crocchette di lucioperca
panate e fritte € 9.5

LINGOTTO DI POLENTA E ARGENTA

Polenta, ARGENTA
ricotta alle erbe € 9.5

IL FRITTO DELL'ALFIO

Pesce di Lago
e verdure dell'orto
fritti in diverse tempure
e pastelle € 9.5

PATATINE FRITTE € 4.5

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

ORTO SOTTO LA NEVE

pomodorino giallo,
porro, radicchio, zucca,
spuma di bufala,
olio e.v.o. del Lario € 18

MILANESE

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

CULATELLO DI NEGRANA

pomodoro, mozzarella,
culatello Az. Pradella,
h2O di basilico € 20

GIÙ IN CANTINA

Cipolla bianca in carpione, spuma di
Casera, salame di testa cotto nel vino,
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

TRADIZIONE

Brasato di manzo, polenta,
formaggio della latteria,
puccia di brasato € 20

IL BOSCO IN UN MORSO

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

LA PIODA VEGETALE

Taleggio di capra az. Deviscio, aglio,
coste, porro, carote
e zucchine alla brace, soia.
Puccia di pomodoro ramato e basilico € 18

UMAMI

Crema di broccolo, broccolo
arrosto, puntarelle, fior di latte,
polvere di ARGENTA
ARGENTA e nocciole,
puccia di vellutata
di pomodoro
€ 18

LA PARMIGIANA

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

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 fritta tonda più
alta con San Marzano,
parmigiano, basilico,
olio evo € 12

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

MADAME DUCK

Fior di latte, anatra all'arancia,
la sua jus, crema di peperoni
erbette spadellate
e porro spadellato. € 16

CHE GUSTO!!

Crema di zucca, gorgonzola, porcini,
pancetta tesa affumicata, semi di
zucca e un tocco di rosmarino € 15

DELIRIO DI POMODORI E ARGENTA

Tre varietà di pomodoro cotte al forno
e poi portate a crema,
straccetti di bufala d.o.p,
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

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

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

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.

BAVARESE ALLA ZABAIONE
bavarese allo zabaione,
cremoso cioccolato 72%,
gel al caffè, crumbl al cacao,
caffè, nocciola € 10

PANE E CIOCCOLATO
Pane al cioccolato,
caramello salato, crema allo jogurt,
gel alla pera e cannella,
pera seni semicandita € 10

FORESTA NERA
marquise al cacao, amarena,
mousse leggera al cioccolato,
chantilly francese € 10

SFERA AL MIRTILLO
mousse al mirtillo,
cuore al limone e mandorla,
biscotto croccante,
coulis di mirtillo € 10

SOFFICE
grande lievitato,
crema alle mandorle
e cioccolato bianco,
gel al mirtillo, mandorla € 10

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

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 cado, 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 ¾	€ 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 "Centanario" 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.