



COMO
CASTELLO DEL NERO

Menù del Pranzo

Snacks and Drinks

Snacks e Bibite

AVVISO IMPORTANTE / IMPORTANT NOTICE

SE È ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, CI INFORMI E LE INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI. IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW AND WE WILL TELL YOU WHICH FOOD AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

1. Frutta a guscio / Nuts
2. Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof
3. Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof
4. Latte e prodotti a base di latte / Milk and products thereof
5. Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof
6. Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof
7. Molluschi e prodotti a base di molluschi / Shellfish and Molluscs and products thereof
8. Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof
9. Soia e prodotti a base di soia / Soya beans and products thereof
10. Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten
11. Semi di Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof
12. Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof
13. Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof
14. Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Our HACCP procedures account for the risk of cross-contamination and our staff are trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (e.g. in the buffet area). Therefore, we cannot completely exclude the possibility that food has been exposed to allergens.

Antipasti

Patatine fritte, tartufo, Parmigiano, aioli al tartufo 18,00

Truffle fries with parmesan and truffle aioli

Bruschetta con pomodori e basilico del nostro giardino 20,00

Wood-fired bruschetta with garden tomatoes and basil

Calamari Fritti 25,00

Crispy fried calamari with lemon and aioli

Salads

Caprese 30,00

Fresh Buffalo mozzarella cheese, vine tomatoes and basil

Insalata Caterina 30,00

Chicory leaves with capers, cherry tomatoes, olives, raisins, pecorino cheese and anchovy vinaigrette

La nostra insalata 25,00

Summer garden chopped salad with citrus sesame dressing

Additions 10,00

Tuna in olive oil, grilled prawns or corn-fed chicken

Paninis and Burgers

Tacchino 25,00

Sliced turkey with tomatoes, cucumbers, avocado and lettuce

Goloso	25,00
Thinly sliced prosciutto with vine tomatoes, basil, buffalo mozzarella, parmesan cheese and romaine salad	
Burger Chianina	35,00
Grilled Chianina beef burger, tomato relish, pickled zucchini and taleggio cheese, tomato and lettuce	
Pasta	
Spaghetti al pomodoro fresco e basilico	25,00
Spaghetti with fresh tomato and basil	
Linguine con vongole	30,00
Linguine with clams, garlic and parsley	
Tagliatelle al ragù Toscano	30,00
Tagliatelle with classic Chianina beef and tomato ragout	
Dolci	
Selezione di gelati e sorbetti	5,00
Selection of gelato and sorbet	Per scoop

Italian Beer	10
Nastro Azzurro, Moretti	
Craft Beer (0.33cl)	15,00
Listra – blanche	
Fedora – golden ale	
Guadagnata – amber ale	
Rumata – imperial porter	
Soft Drinks	
Acqua Panna, San Pellegrino, Lurisia	8,00
Succhi di frutta – Fruit Juices	8,00
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta Orange, Sprite	8,00
Lemon Soda	8,00
Soda Water	8,00
Acqua Tonica, Ginger Ale	8,00
Tè freddo – Iced tea	8,00
Spremuta fresca – Fresh orange squash	10,00
Cocktails	20,00
Americano	
Campari, Martini Rosso, soda	

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, soda

Castel Mojito

Mint, cordial lime, raspberry, orange, rum, soda

Il Pavilion Spritz

St. Germain, Prosecco, cordial lime, berries

Il Nero Spritz

Vodka, mint, cordial sambuco, Champagne

Como Spritz

Gin, St. Germain, mint, cordial lime, Prosecco

Negroni

Gin, Martini Rosso, Campari

Bellini

Prosecco, purea di pesca -ON SEASON-

Rossini

Prosecco, purea di fragola -ON SEASON-

COMO Shambhala Blends

20,00

Muscle Mylk

**Banana, acqua di cocco, latte di mandorla, mandorle, cannella,
fave di cacao**

Banana, coconut water, almond milk, almonds, cinnamon, cocoa
beans

Berry Quencher

Succo di mela verde, mirtilli, fragole, lamponi, uva nera

Green apple, blueberries, strawberries, raspberries, black grapes

Tropic Aid

Mango, pineapple, orange juice, coconut water or milk

Cool Down

Watermelon, strawberries, mint, orange juice

Wine by the glass

15,00

BUBBLES

Tener

Banfi Pinot Noir, Chardonnay

WHITE WINES

Fontanelle

Banfi Chardonnay

RED WINES

Chianti Classico DOCG

Castello di Monsanto Sangiovese

Pettegola

Banfi Vermentino