



COMO
CASTELLO DEL NERO

Menù della cena

Dinner Menu



Healthy alternatives from our COMO Shambhala Menu, which are lower in fat, sugar and sodium.

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.




Healthy alternatives from our COMO Shambhala Menu, which are lower in fat, sugar and sodium.

Dolci

Gelato	5,00
Daily selection of sorbet and ice cream	Per scoop
Piatto di Frutta	15,00
A platter of seasonal fruits	
Il nostro millefoglie con crema Chantilly e frutti di bosco	15,00
Mille-feuille with Chantilly cream and summer berries	
Torta della nonna	15,00
Grandmother's custard tart with pine nuts and vanilla ice cream	
Tiramisù	15,00
Tiramisu	
Cantucci e Vin Santo	20,00
Homemade cantucci biscuits and Vin Santo sweet wine	

Antipasti

Insalata Caterina 	30,00
Chicory leaves with capers, raisins, pecorino cheese and anchovies	
Prosciutto con Burrata	30,00
Tuscan ham and burrata	
Parmigiana di melanzane	30,00
Baked eggplant parmigiana with buffalo mozzarella, tomato and basil	

Polpo alla griglia con crema di ceci 30,00

Grilled octopus with braised chickpeas and chickpea purée

Tagliere Toscano con prosciutto crudo, salumi misti e 30,00

formaggi

A platter of cured meats, cold cuts and cheeses

Carpaccio di Chianina marinato, pomodorini secchi, mandorle, 30,00

rucola e pecorino di grotta

Marinated beef carpaccio with dried tomatoes, almonds, rocket and pecorino cheese

Pasta e Zuppa

Zuppa del giorno con le verdure del nostro orto  25,00

Garden vegetable soup of the day

Fusilli di lenticchie con zucchine, pomodorini e basilico  24,00

Lentil fusilli pasta with cherry tomatoes, zucchini and basil from our garden

Tagliatelle con funghi porcini 35,00

Hand-rolled tagliatelle, porcini mushrooms and parsley

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, burro e tartufo nero 35,00

pregiato

Homemade Ravioli filled with ricotta and spinach, butter and black truffle

Risotto gran riserva con pomodoro giallo e basilico 35,00

Braised carnaroli rice with our golden garden tomatoes and basil

Tagliolini all'Astice 35,00

Tagliolini with lobster, cherry tomatoes and basil

Pici tirati a mano con ragù di Chianina, funghi cardoncelli e 35,00

pecorino

Hand-rolled pici pasta with beef ragout, mushrooms and pecorino cheese

Secondi

Verdure del nostro orto  20,00

Grilled seasonal vegetables from our Garden

Branzino alla griglia con salmoriglio e verdure grigliate  50,00

fish of the day with salmoriglio sauce and grilled vegetables

Agnello del Casentino arrosto 50,00

Roasted Casentino Lamb leg with caponata

Pollo alla Diavola 40,00

Tuscan-style chicken with rosemary potatoes

Chianina dry-aged alla griglia con salsa al tartufo 50,00

e tartufo nero pregiato

Grilled dry-aged beef with truffle sauce and black truffle

Bistecca alla Fiorentina 120,00

Florentine-style T-bone steak for the table

(minimum weight 1.2kg)

Contorni



Healthy alternatives from our COMO Shambhala Menu, which are lower in fat, sugar and sodium.

Insalata mista con vinaigrette alla senape di Dijon 	15,00
Mixed salad leaves with Dijon mustard vinaigrette	
Funghi porcini	15,00
Porcini mushrooms, garlic and parsley	
Verdure al vapore 	15,00
Steamed seasonal vegetables with lemon	
Fagioli all'uccelletto	15,00
Braised beans with tomato and sage	
Spinaci saltati in padella	15,00
Sautéed spinach with garlic	
Patate arrosto con tartufo	15,00
Roasted potatoes with truffle	
Pizza	
Schiaccia bianca	8,00
Focaccia with olive oil and rosemary	
Schiaccia bianca con crudo Toscano	18,00
Focaccia with Tuscan ham	
Margherita	20,00
Tomato passata, fior di latte cheese, basil	
Reginella	20,00
Tomato passata, Buffalo mozzarella, basil	

Napoli	20,00
Tomato passata, mozzarella, anchovies, Taggiasca olives, garlic, oregano, capers, basil	
Diavola	20,00
Tomato passata, fior di latte cheese, spicy spianata calabra salami, nduja	
Campagnola	20,00
Tomato passata, garden vegetables, provola cheese, parmesan and basil	
Capricciosa	20,00
Tomato passata, fior di latte cheese, ham, salami, olives, mushrooms	
Fumé	20,00
Fior di latte cheese, provola cheese, mushrooms, bacon, rosemary	
Primavera	20,00
Fior di latte cheese, rocket, ham and parmesan	
Tartufo	30,00
Truffle cream, truffle, mozzarella cheese	
Frutti di mare	30,00
Tomato passata, basil, mussels and prawns	



Healthy alternatives from our COMO Shambhala Menu, which are lower in fat, sugar and sodium.