

bargiuliani

wine bar - restaurant - live music

Gentile cliente i nostri piatti possono contenere i seguenti allergeni:

Pesce e prodotti a base di pesce

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Cereali contenenti glutine

Uova e prodotti a base di uova

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte

Anidride solforosa e solfiti

Frutta a guscio

Sedano e prodotti a base di sedano

Lupini e prodotti a base di lupini

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

**Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala
la necessità di consumare alimenti privi di determinati allergeni.**

La informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure stabilite nel Manuale di Autocontrollo ai sensi del Reg CE n 852/04
La invitiamo quindi a volersi rivolgere ai responsabili di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate

Antipasti

Degustazione di mare in bellavista Mixed seafood appetizers	€ 25
Polpo croccante su nido di cime di rapa e pomodoro confit Fried octopus with turnip greens with confit tomatoes	€ 20
Sashimi di salmone fresco su crema di avocado e olio all'arancia Fresh salmon sashimi with avocado carpaccio and orange oil	€ 19
Gamberi in pasta filo su Julien di verdure e salse orientali Prawns with filo pastry, vegetables and oriental sauces	€ 18
Tartare di tonno rosso , stracciatella di bufala e guacamole Tuna tartare, buffalo stracciatella and guacamole	€ 23
Burrata d'Andria, gazpacho di pomodoro e crostone di pane Burrata d'Andria, tomato gazpacho and toasted bread	€ 16
Flan di verdure con vellutata di parmigiano, funghi porcini spadellati e tartufo nero Vegetable flan with parmesan cream, porcini mushrooms and black truffle	€ 16
Mozzarella di bufala campana con prosciutto crudo di Parma 36 mesi e gnocco fritto Buffalo mozzarella and Parma ham 36 months	€ 16
Tartare di fassona piemontese e i suoi 11 ingredienti Fassona beef tartare topped with 11 ingredients	€ 25
Selezione di salumi nostrani e formaggi con le loro marmellate e focaccina Selection of cheeses and cold cuts with jam and focaccia	€ 25

Primi

Panciotti ripieni di capesante e gamberi con sauté di scampi Panciotti fresh pasta stuffed with scallops and prawns with prawns (scampi) sauté	€ 19
Spaghettoni con vongole veraci e vellutata di zucchine Large spaghetti fresh pasta with clams and zucchini	€ 18
Paccheri all'astice (astice intero fresco) Paccheri pasta with fresh lobster	€ 32
Scialatelli ai frutti di mare Fresh pasta with seafood	€ 20
Gnocchetti verdi con crema di zucchine, tartare di gamberi spadellati e porro fritto Gnocchi with zucchini cream, prawns and fried leek	€ 18
Risotto al pesce persico Rice with lake fish persico	€ 22
Gnocchetti verdi con provola fresca affumicata, zafferano e speck croccante Gnocchi with fresh smoked provola, speck and saffron	€ 16
Scialatelli all'Amatriciana Fresh pasta with Amatriciana sauce	€ 18
Mezzi paccheri con pesto, pomodorini, ricotta fresca e olive nere Fresh pasta with pesto sauce, cherry tomatoes, fresh ricotta and black olives	€ 16
Orecchiette di grano arso con crema di cime di rapa, pomodorini secchi e burrata d'Andria Fresh pasta with green turnips cream, dried tomatoes and Andria burrata	€ 18

Pesce

Tataki di tonno in crosta di sesamo, cipolla caramellata e salsa teriyaki Tuna fish in sesame crust, caramelized onion and teriyaki sauce	€ 25
Calamaretti freschi grigliati con friarielli al limone Fresh grilled squids with friarielli	€ 20
Filetto di salmone fresco, pistacchi tostati e crema di patate e porri Fresh salmon with pistachio crust and potato and leek cream	€ 23
Gamberi al curry con riso venere e verdure Shrimp curry with black rice and vegetables	€ 20
Grigliata mista di pesce Grilled fish	€ 30
Gran fritto misto di pesce Mixed fried fish	€ 24

Carne

Filetto di manzo alla griglia Grilled beef fillet	€ 30
Suberoll (Scottona irlandese)	€ 28
Fiorentina (razza marchigiana)	(100gr) € 6,5
Filetto di manzo al pepe verde Beef fillet with green pepper	€ 32
Gran spiedone di carne e verdura Large skewer of meat and vegetables	€ 20
Cotoletta di vitello alla milanese, rucola e pomodorini Milanese veal cutlet, rocket and tomatoes	€ 25

Coperto € 2,5

Pinsa gourmet

Mozzarella fior di latte, scarola stufata, olive taggiasche, pinoli Mozzarella, stewed escarole, Taggiasca olives, pine nuts	€ 14
Mozzarella fior di latte, salmone affumicato, misticanza, philadelphia Mozzarella, smoked salmon, salad, philadelphia cheese	€ 16
Mozzarella, pomodorino giallo, stracciatella di bufala, acciuga del mediterraneo Mozzarella, yellow tomato, buffalo stracciatella, Mediterranean anchovy	€ 16
Mozzarella, friarielli, salsiccia di maialino nero casertano Mozzarella, friarielli, pork sausage	€ 16
Margherita Mozzarella, tomato	€ 10
Mozzarella, tartare di manzo e pomodorini secchi sott'olio Mozzarella, beef tartare and dried tomatoes in oil	€ 18

Insalatone

Nizzarda (tonno, pomodori, fagiolini, patate lesse, olive nere, uova sode, acciughe) (Tuna, tomatoes, green beans, boiled potatoes, black olives, hard-boiled eggs, anchovies)	€ 14
Greca (cetrioli, lattuga, peperoni, pomodori, feta, cipolla) (Cucumbers, lettuce, peppers, tomatoes, feta, onion)	€ 14
Ricca (lattuga, pomodori, mozzarella, olive nere, tonno, mais, carote) (Lettuce, tomatoes, mozzarella, black olives, tuna, corn, carrots)	€ 14
Chicken caesar's salad (lattuga, pollo, parmigiano, crostini di pane, caesar's dressing) (Lettuce, chicken, parmesan, croutons, caesar's dressing)	€ 14

Sandwiches

(Serviti con patatine fritte)

Polpo croccante (Polpo-cime di rapa-chips di patate)	€ 15
Hamburger (formaggio-pomodoro-insalata)	€ 14
Bbq hamburger (Formaggio-pomodoro-bacon-salsa bbq)	€ 15
Chicken hamburger (Pollo croccante-formaggio-pomodoro-lattuga)	€ 14
Maxi toast	€ 10

Contorni

Insalata mista Mix salad	€ 6
Verdure al vapore Steamed vegetables	€ 6
Patatine fritte French fries	€ 6
Verdure alla griglia Grilled vegetables	€ 6
Patate al forno Baked potatoes	€ 6
Insalata pomodori Tomato salad	€ 6

Dolci

Tiramisù al caffè	€ 8
Latte in piedi, la classica pannacotta, con caramello e amaretti	€ 8
Torta di mele, mascarpone e cannella con gelato alla vaniglia	€ 8
Cheesecake ai frutti di bosco	€ 8
Cheesecake con fragole e nutella	€ 8
Crema catalana	€ 8
Sorbetto al limone, al passion fruits, alla fragola, al lampone	€ 8
Tiramisù alla fragola	€ 8
Coppa di gelato alla vaniglia con croccante di cereali, nocciole e cioccolato con liquore fine all'arancia	€ 10
Tortino al cioccolato con frutti di bosco e crema al mascarpone	€ 8
Ananas con gelato alla vaniglia	€ 10
Gran plateau di frutta mista di stagione con salsa al cioccolato	€ 18



Free Wi-Fi

linea: bargiuliani

password: TmxO0WMxx

bargiuliani

wine bar - restaurant - live music

Lake Como

**Como, Piazza de Gasperi, 9
(Piazza della Funicolare)**

tel. 031/310087

info@bargiuliani.com

facebook: bargiuliani

www.bargiuliani.com