



BAR
RISTORANTE
PIZZERIA

TEL. 0341 1551151 CELL 3520582739

VIA LUNGO LAGO 23A ABBADIA LARIANA (LC)



ME
NU

PIZZA

MARGHERITA 7€
pomodoro, mozzarella/ tomato
sauce, mozzarella

MARINARA 5€
pomodoro, aglio, olio, prezzemolo,
origano/tomato sauce, garlic, oil,
parsley, oregano

BUFALINA 9.5€
pomodoro, mozzarella di
bufala/tomato sauce,
mozzarella, buffalo mozzarella

PROSCIUTTO COTTO 8€
pomodoro, mozzarella, prosciutto
cotto/tomato sauce,
mozzarella, ham

CRUDO 8€
pomodoro, mozzarella, prosciutto
crudo,/tomato sauce,
mozzarella, cured ham

PUGLIESE 8€
pom., mozzarella, cipolle,
origano/tomato sauce,
mozzarella, onions, oregano

FUNGHI 8€
pomodoro, mozzarella,
funghi/tomato sauce, mozzarella,
mushrooms

CARCIOFI 8€
pomodoro, mozzarella,
carciofi/tomato sauce, mozzarella,
artichokes

DIAVOLA 9€
pomodoro, mozzarella, salame
piccante/tomato sauce,
mozzarella, spicy salami

4 STAGIONI 9€
pomodoro, mozzarella, prosciutto,
funghi, carciofi, olive/tomato sauce,
mozzarella, ham, mushrooms,
artichokes, olives

4 FORMAGGI 9.5€
mozzarella, pomodoro, taleggio,
zola, grana/ mozzarella, tomato
sauce, taleggio-zola-grana cheeses

PORCINI 9€
pomodoro, mozzarella,
porcini/tomato sauce, mozzarella,
boletus

NAPOLI 8.5€
pomodoro, mozzarella, acciughe,
origano/tomato sauce,
mozzarella, anchovies, oregano

AMERICANA 9€
pomodoro, mozzarella, wurstel,
patatine /tomato sauce, mozzarella,
frankfurter, fries

PATATOSA 8€
pomodoro, mozzarella,
patatine/tomato sauce, mozzarella,
fries

VEGETARIANA 9€
pomodoro, mozzarella, zucchine,
melanzane, peperoni/ tomato sauce,
mozzarella, courgettes, aubergines,
peppers

PROSCIUTTO E FUNGHI 9€
pomodoro, mozzarella, prosciutto
cotto, funghi/tomato sauce,
mozzarella, ham, mushrooms

ME NU

PIZZA

SALSICCIA FRIARIELLI 9€
pomodoro, mozzarella, salsiccia,
friarielli/tomato sauce, mozzarella,
sausage, friarielli

TONNO E CIPOLLA 9€
pomodoro, mozzarella, tonno
cipolla/tomato sauce, mozzarella,
tuna, onions

BISMARCK 9€
pomodoro, mozzarella, prosciutto
cotto, uova/tomato sauce,
mozzarella, ham, eggs

ROMANA 9€
pomodoro, mozzarella, olive,
acciughe, origano, capperi/tomato
sauce, mozzarella, olives, anchovies,
oregano, capers

SPECK E ZOLA 10€
pomodoro, mozzarella, speck,
zola/tomato sauce, mozzarella,
speck, zola

FRUTTI DI MARE 12€
pomodoro, frutti di mare /tomato
sauce, seafood

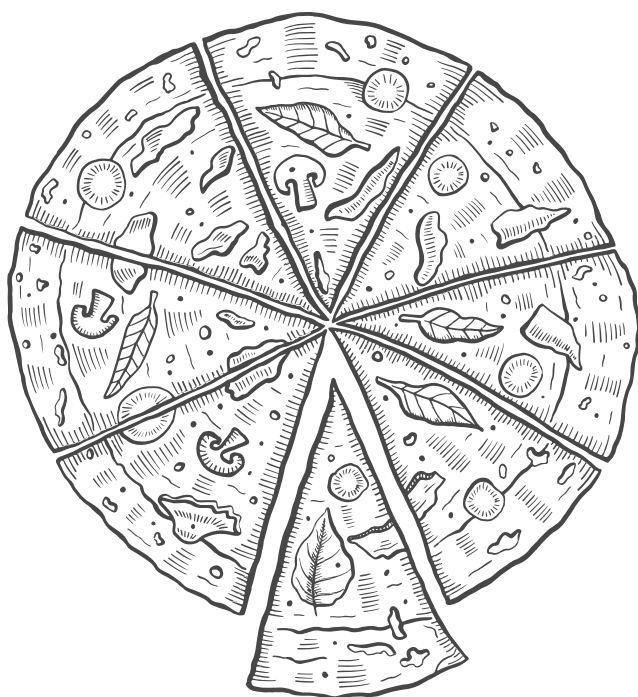
GAMBERETTI 10€
pomodoro, mozzarella,
gamberetti,/tomato sauce,
mozzarella, shrimps,

SAPORITA 10€
pomodoro, mozzarella, salame
piccante, zola/tomato sauce,
mozzarella, spicy salami, zola

FOCACCIA

LISCIA 4€
sale, olio, origano/salt, oil, oregano

ROSSA 5€
pomodoro, sale, olio,
origano/tomato sauce, salt, oil,
oregano





MENÙ

FOOD

ANTIPASTI/ APPETIZERS

TAGLIERE DI SALUMI 13€
PLATTER OF CURED MEATS

BURRATA CON POMODORINI 10€
BURRATA WITH CHERRY TOMATOES

**BRESAOLA CON RUCOLA
E GRANA** 12€
BRESAOLA WITH ROCKET AND GRAIN

CRUDO E MELONE
RAW AND MELON 10€

PRIMI/ FIRST

LINGUINE ALLO SCOGLIO 16€
LINGUINE WITH SEAFOOD

TROFIE AL PESTO 15€
TROFIE PASTA WITH PESTO

**TAGLIATELLE CACIO E
PEPE** 14€
TAGLIATELLE HUNTING AND PEPPER

**INSALATA DI RISO CON
VERDURE E FORMAGGIO** 10€
RICE SALAD WITH VEGETABLES AND CHEESE

**PASTA FREDDA CON
INSALATA DI MARE** 15€
COLD PASTA WITH SEA SALAD

PASTA AL POMODORO 8€
PASTA WITH TOMATO SAUCE



MENU

SECONDI/ SECOND PLATES

COTOLETTA ALLA MILANESE 12€
MILANESE CUTLET

ARROSTO DI VITELLO FREDDO IN 18€
OSMOSI CON IL SUO FONDO DI
COTTURA
COLD VEAL ROAST IN OSMOSIS WITH ITS
COOKING BOTTOM

ROAST BEEF 16€

VITELLO TONNATO ALL'ANTICA 18€
VEAL WITH TUNA SAUCE

TARTARE DI SALMONE 15€
SALMON TARTARE

SALMONE AI FERRI 15€
SALMON OR GRILLED

CONTORNI/ SIDE

INSALATA MISTA 6€
MIXED SALAD

PATATINE FRITTE 4.5€
FRENCH FRIES

INSALATONA FANTASIA 10€
TONNO, BUFALA
SALAD WITH TUNA, BUFOLA

POLENTA LISCIA 6€
POLENTA SMOOTH

POLENTA TARAGNA 8€
POLENTA (WITH CHEESE)



MENU

CAFFETTERIA/ COFFE

CAFFÈ ESPRESSO	1.3€
BRIOCHE CROISSANT	1.7€
CAPPUCCINO	1.8€
CAFFÈ CORRETTO LACED ESPRESSO	1.8€
CAFFÈ DECAFFEINATO CAFFEIN-FREE ESPRESSO	1.5€
CAFFÈ GINSENG PICCOLO GINSENG COFFEE SMALL	1.5€
CAFFÈ ORZO PICCOLO BARLEY COFFEE SMALL	1.5€
CAFFÈ GINSENG GRANDE GINSENG COFFEE BIG	1.8€
CAFFÈ ORZO GRANDE BARLEY COFFEE BIG	1.8€
CAFFÈ AMERICANO AMERICAN COFFEE	2.5€
CAFFÈ SHAKERATO ICED COFFEE	3.5€
CREMA CAFFÈ COFFEE CREAM	3.5€
LATTE MACCHIATO MILK AND COFFEE	3€
TÈ/TISANA TEA/HERBAL TEA	2€

BIBITE/ DRINKS

BIBITE IN LATTINA DRINK CANS	3€
BIBITE IN BOTTIGLIA BOTTLED DRINKS	3.5€
ENERGY DRINK	3.5€
ACQUA 50/100 CL WATER	1.5/2.8€
SUCCO DI FRUTTA 20 CL FRUIT JUICE	3€

APERITIVI/ APERITIFS

CRODINO	3.5€
CAMPARI SODA	4€
SPRITZ APEROL, CAMPARI, HUGO	7€
SPRITZ SARTI, CYNAR, LIMONCELLO	7€
COCKTAIL	8€
COCKTAIL PREMIUM	10€
COCKTAIL ANALCOLICO	6€

BIRRE ALLA SPINA/ BEERS ON TAP

CHIARA PICCOLA/MEDIA/GRANDE BLONDE SMALL/MEDIUM/BIG	3.5/6/10€
MARIENBERG PICCOLA/MEDIA/GRANDE BEER RED SMALL/MEDIUM/BIG	4/6.5/11€
BIRRA SPECIALE BEER CAN	5€
CORONA/ CERES 33 CL	4.5€
BIRRA ALCOOL ZERO ZERO ALCOHOL BEER	4.5€

AMARO	4€
GRAPPA BIANCA	4€
GRAPPA BARRIQUE 903	4€
DISARONNO	4€
SAMBUCA MOLINARI	4€
LIMONCELLO/ CREMA PISTACCHIO, MELONE	
BAILEYS CHOCOLAT	4€

COPERTO 2.00€

WINE LIST



VINO DELLA CASA

	<i>Calice</i>	<i>1/4</i>	<i>1/2</i>	<i>1lt</i>
Vino bianco frizzante	2,50€	3,00€	6,00€	9,00€
Vino rosso Toser	2,50€	3,00€	6,00€	9,00€

BOLLICINE

	<i>Bottiglia</i>	<i>Calice</i>
Cuvee 21 extra dry	12,00€	3,50€
Valdobbiadene brunei	18,00€	4,00€
Franciacorta Caruna	40,00€	

VINI BIANCHI

Lugana Pratello	22,00€	5,00€
Ribolla gialla Mosole	20,00€	
Passerina Marche	15,00€	3,50€
Vermentino La Giara	19,00€	
Roero Arneis Villata	24,00€	
Falanghina del Sannio	17,00€	4,00€
Pecorino Torre d'Abruzzo	18,00€	
Vulkà Etna bianco	28,00€	

VINI ROSATI

La tordera torsè	18,00€
------------------	--------

VINI ROSSI

Primitivo Salento	18,00€
Refosco	18,00€

VINI DA DESSERT

Moscato d'Asti La Gatta	25,00€
-------------------------	--------

CARTA DEI DOLCI



TIRAMISÙ

4€

PANNA COTTA

4€

SEMIFREDDO AL TORRANCINO 5€

TARTUFO AL CHEESECAKE 5€
al cuore di lampone