





BAR & BISTROT

# Da condividere


<b>Fiori di zucca croccanti</b> 	18
<i>Crispy zucchini flowers</i>	
<b>Crocchette di patate, crema di funghi champignon</b> 	14
<i>Potato croquettes, champignon mushroom cream</i>	
<b>Tartelletta, verdure di stagione</b> 	12
<i>Tartlet, seasonal vegetables</i>	
<b>Bruschetta, burrata, datterini</b> 	22
<i>Bruschetta, burrata cheese, cherry tomatoes</i>	
<b>Truffle fries</b> 	22
<i>Truffle fries</i>	
<b>Focaccia, scampi, stracciatella, guacamole</b>	26
<i>Focaccia, langoustines, stracciatella, guacamole</i>	
<b>Patanegra Cinco Jotas - Jamon de Jabugo (80g)</b>	80
<i>Patanegra Cinco Jotas - Jamon de Jabugo (80g)</i>	

# Antipasti



<b>Peperoni, pinoli, uvetta, prezzemolo</b> 	26
<i>Bell peppers, pine nuts, raisins, parsley</i>	
<b>Zucchine alla scapece, i suoi fiori, quinoa</b> 	24
<i>Zucchini scapece style and their flowers, quinoa</i>	
<b>Carpaccio di orata, note agrumate</b>	40
<i>Seabream carpaccio, citrus notes</i>	
<b>Sarde croccanti, finocchi e arance</b>	28
<i>Crispy sardines, fennels and oranges</i>	
<b>Insalata di mare</b>	42
<i>Seafood salad</i>	
<b>Vitello tonnato</b>	34
<i>Veal in tuna sauce</i>	
<b>Prosciutto Riserva Marco D'Oggiono, melone</b>	30
<i>Marco D'Oggiono Riserva prosciutto, melon</i>	




## Zuppe

- Crema di piselli, crostacei** 36  
*Creamy pea soup, langoustines*
- Minestrone**  28  
*Minestrone soup*

## Pasta

- Pennetta comasca al pomodoro, basilico**  28  
*Pennetta comasca with cherry tomatoes, basil*
- Risotto ai frutti di mare** 46  
*Seafood risotto*
- Spaghetti, vongole, profumo di limone** 40  
*Spaghetti, clams, lemon scent*
- Tagliolini ai crostacei** 42  
*Langoustines tagliolini*
- Risotto allo zafferano, guancialino di vitello, lime** 38  
*Saffron risotto, braised veal cheek, lime*
- Lasagnetta, ragù di magro, spinaci** 36  
*Lasagnetta, white meat ragout, spinach*
- 


## Secondi

<b>Parmigiana</b>  Eggplant parmigiana	28
<b>Seppia arrosto, patate, piselli</b> Roasted cuttlefish, potatoes, peas	42
<b>Ombrina alla mediterranea</b> Umbrine, Mediterranean broth	46
<b>Pollo alla Diavola, cicoria saltata</b> "Diavola" style chicken, sautéed chicory	38
<b>Cotoletta milanese, verdure all'agro</b> Veal Milanese style, bitter-sweet vegetables	56
<b>Agnello, millefoglie di patate, cetrioli, cavolo viola</b> Lamb rump, potatoes mille-feuille, cucumbers, red cabbage	48
<b>CO.MO cheeseburger</b> CO.MO cheeseburger	40
<b>Branzino pescato all'amo (per due persone)</b> Grilled wild seabass (serves 2 people)	120/Kg

## Contorni

<b>Melanzane grigliate</b>  Grilled eggplants	16
<b>Indivia belga arrosto</b>  Roasted Belgian endive	14
<b>Biete novelle</b>  Sautéed Swiss chard	14
<b>Insalata di pomodori</b>  Tomatoes salad	12

 Vegetariani / Vegetarian

 Vegani / Vegan

Mandarin Oriental, Lago di Como  
commitment to the sustainability



Prezzi in Euro, Iva compresa

In base alla disponibilità del mercato i seguenti prodotti potrebbero essere soggetti a congelamento: crostacei, alici e agnello. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004. Vi preghiamo di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze alimentari. Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.

Prices in Euro, VAT included.

Based on local market availability the following products might have been frozen: shellfish, anchovies and lamb. Fish served raw or not fully cooked is subject to a cleaning procedure in compliance with EC 853 / 2004 regulation. Kindly inform our colleagues about any of your food allergies or intolerances. Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.