



Federico
CERNobbio

PIZZERIA E CUCINA

GRUPPO
AUTOTORINO
SPA

Antipasti - Starters

Tagliere di formaggi (5-7-8)
Casera, Scimudin, Frisa alpino, Prà de russ
Cheese Platter

Tagliere di salumi
Bresaola, crudo di Parma, coppa,
salame Brianzino, speck, Brianzetta
Cold cuts Platter

Culatta stagionata con chips fatte in casa
Seasoned culatta with home-made chips

Tomino alla griglia con spinaci (7)
Grilled cheese with spinach

Parmigiana di melanzane (7)
Eggplant parmesan

Fiori di zucca in pastella (1-7)
Courgette flowers in batter



16 €

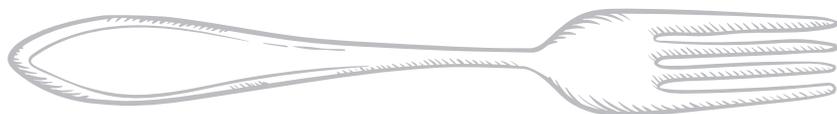
20 €

15 €

10 €

14 €

8 €



Piatti freddi - Cold dishes

Prosciutto di Parma e burrata campana (7)
Parma ham and burrata cheese

Caprese di bufala con pesto di basilico (7)
Buffalo caprese with basil pesto

Bresaola, rucola e scaglie di grana (7)
Bresaola, arugula, parmesan flakes

Carpaccio di manzo, rucola e casera (7)
Beef carpaccio, arugula and casera cheese

Roast beef all'inglese
English roast beef



14 €

10 €

14 €

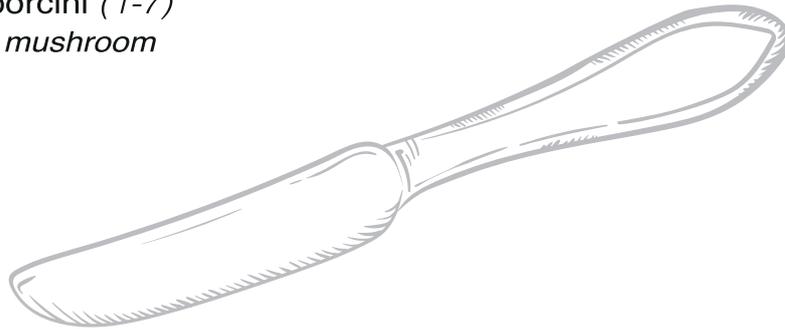
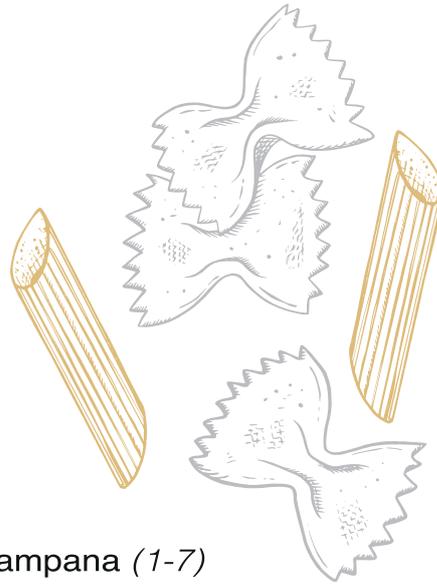
16 €

16 €

Primi piatti - pasta fresca

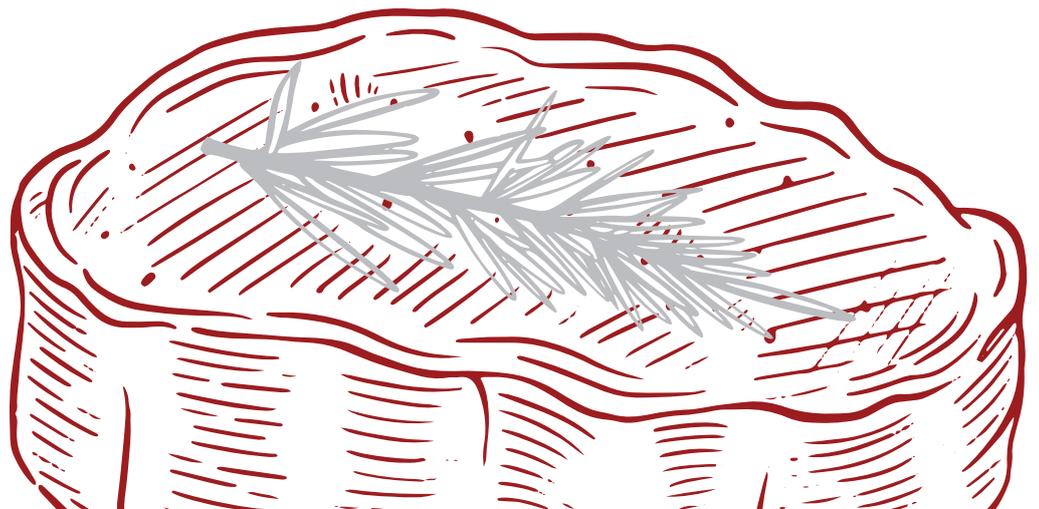
Mid course - fresh pasta

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Paccheri cacio e pepe (1-7)
<i>Pacheri with pecorino cheese and black pepper</i> | 14 € |
| Pappardelle al ragù di filetto di manzo (1-7)
<i>Pappardelle with beef bolognese sauce</i> | 16 € |
| Lasagnette casalinghe alle verdure (1-7)
<i>Home-made lasagnette with vegetables</i> | 14 € |
| Raviolone ripieno burro e salvia (1-7)
<i>Stuffed raviolone, butter, sage</i> | 14 € |
| Paccheri con salsiccia, pomodoro e burrata campana (1-7)
<i>Paccheri with sausage, tomato and burrata cheese</i> | 14 € |
| Tagliolini ai funghi porcini (1-7)
<i>Tagliolini with porcini mushroom</i> | 18 € |



Secondi piatti - Entrées

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Filetto di manzo ai ferri
<i>Grilled beef fillet</i> | 30 € |
| Tagliata di manzo rucola, scaglie di grana e pomodorini (7)
<i>Steak with arugola and parmesann cheese</i> | 26 € |
| Tartare di filetto di manzo su crostoni caldi (1-3)
<i>Beef fillet tartare on warm croutons</i> | 24 € |



La nostra griglia - From the grill

Bistecca con osso alla Fiorentina
Florentine T-bone steak

9,50 € / hg

Tomahawk di Angus irlandese
Tomahawk

10,50 € / hg



Con contorno a vostra scelta / *With side dishes*

Contorni - Side dishes

Insalata verde
Green salad

5 €

Insalata mista
Mix salad

6 €

Patate chips fatte in casa
Home-made chips

7 €

Patate al forno con rosmarino
Baked potatoes with rosemary

7 €

Orto in padella (7)
Sauteed vegetables

7 €

Spinaci ripassati in padella * (7)
Sauteed spinach

6 €

Patatine fritte *
French fries

6 €



Insalatone - Our special salads

VALTELLINA (7)

Insalata mista, porcini, bresaola e Casera

Mixed salad, porcini mushrooms, bresaola, Casera cheese

MARE (4-7)

Insalata mista, tonno, acciughe, olive e cipolle di Tropea

Mixed salad, tuna, anchovies, olives, Tropea onion

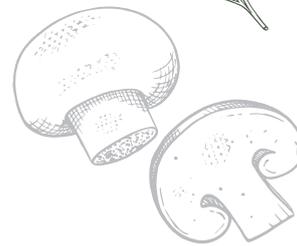
ESTATE (7)

Insalata mista, bufala campana, mais, carote e pomodorini

Mixed salad, buffalo mozzarella, corn, carrots, tomatoes



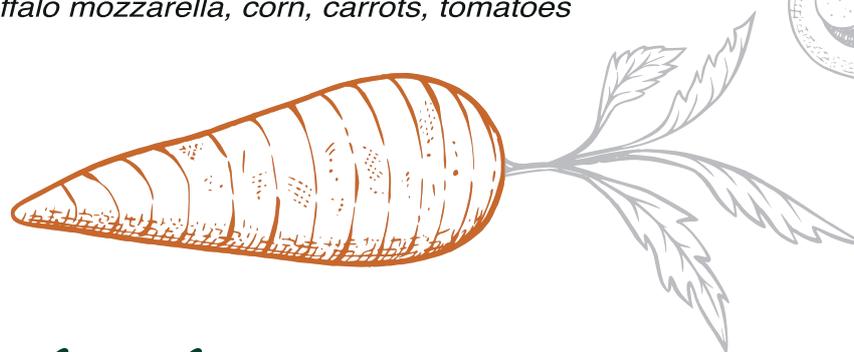
14 €



15 €



12 €



Menù bimbi - Kids menu

Pasta al pomodoro - al ragù - al burro (1-7)

Tomato - bolognese sauce - butter pasta

6 €

Pizza baby (1-7)

Baby pizza

6 €

Burger di manzo ai ferri con patatine fritte * (1)

Grilled burger with french fries

10 €

Bistecchina ai ferri con zucchine

Grilled steak with zucchini

10 €



Dolci - Desserts

Tiramisù della casa (1-3-7)
Home-made tiramisu

Crema Catalana (1-3-7)
Catalan Cream

Panna cotta (cioccolato, caramello, frutti di bosco) (1-3-7)
Panna cotta - with chocolate, caramel or berries sauce topping

Torta del giorno (1-3-5-7-8)
Cake of the day

Trancio di ananas fresco
Slice of fresh pineapple

Fragole con gelato (1-7-8)
Strawberry with ice cream

Gelato 3 palline - gusti: cioccolato, fior di latte, limone (1-7-8)
Ice cream (3 scoops) - Flavors: chocolate, vanilla, lemon



8 €

7 €

6 €

8 €

6 €

8 €

6 €

Bevande - Beverages

Acqua minerale 0.75 ml - *Still/sparkling water*

Bibite analcoliche - *Soft drinks*

Birra piccola alla spina bionda - *Small draft beer - blond*

Birra media alla spina bionda - *Medium draft beer- blond*

Birra piccola alla spina rossa - *Small draft beer - red*

Birra media alla spina rossa - *Medium draft beer- red*

Birra in bottiglia - *Bottled beer*

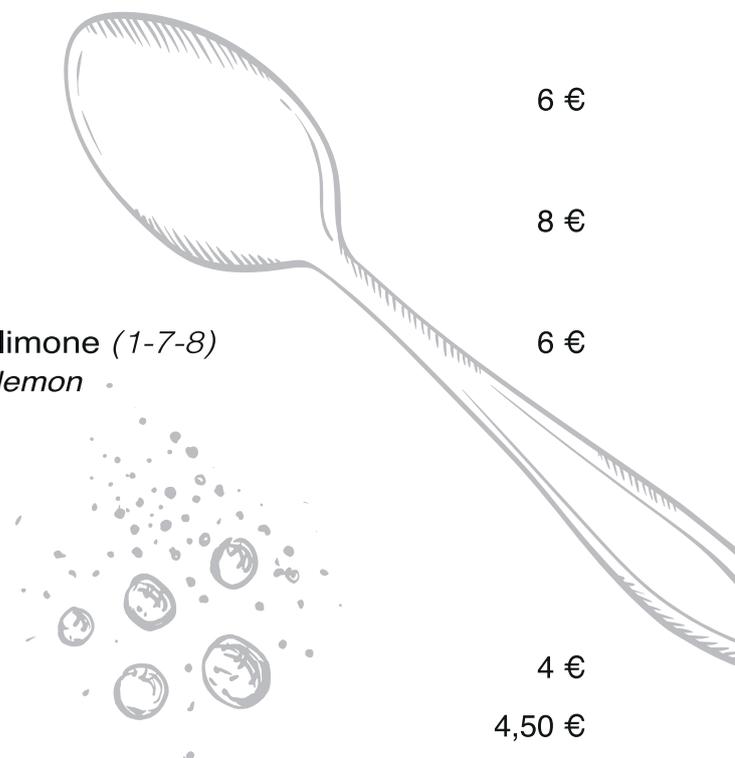
Birre artigianali - *Craft beer*

Vino rosso al calice - Chianti / Valpolicella
Red wine by the glass - Chianti /Valpolicella

Vino bianco al calice - Chardonay / Sauvignon
White wine by the glass - Chardonay/Sauvignon

Prosecco al calice - Valdobbiadene
Prosecco by the glass - Valdobbiadene

Caffè espresso - *Espresso coffee*



4 €

4,50 €

4,50 €

6,50 €

5 €

7 €

5 €

7,50 €

6 €

6 €

6 €

2,50 €



Pizza



Le classiche - Classic pizzas

Focaccia Rosmarino (1-3)

Focaccia rosemary

6 €

Marinara (1-3-7)

Pomodori coltivati nell' Oristanese, pesto al basilico, aglio

Tomatoes grown in the Oristano area, basil pesto, garlic

7 €

Margherita (1-3-7)

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte

Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella

8 €

Romana (1-3-4-7)

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, acciughe di Cetara, capperi, origano

Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, anchovies from Cetara, capers, oregano

9 €

Pugliese (1-3-7)

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, capperi, cipolle

Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, capers, onions

9 €

Napoletana (1-3-4-7)

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, acciughe di Cetara, origano

Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, anchovies from Cetara, oregano

9 €

Siciliana (1-3-4-7)

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, acciughe di Cetara, origano, olive taggiasche

Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, anchovies from Cetara, oregano, taggiasche olives

10 €

Presidente (1-3-7)

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, salame Napoli piccante

Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, spicy Naples salami

10 €

Le quattro stagioni (1-3-7)

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, verdure alla zingara, prosciutto cotto

Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, gypsy vegetables, cooked ham

10 €

Capricciosa (1-3-7)

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, verdure alla zingara, olive taggiasche

Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, gypsy vegetables, taggiasche olives

10 €

Tonno e cipolle di tropea (1-3-4-7) 10 €

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, tonno, cipolle di Tropea
Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, tuna, Tropea onion

Casertana (1-3-7) 12 €

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, pomodorini basilico fresco
Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, fresh basil

Ortolana (1-3-7) 12 €

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, verdure fresche grigliate
Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, grilled fresh vegetables

Federico (1-3-7) 12 €

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, paté di olive, speck doppia fesa, caprino
Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, olive paté, speck, goat cheese

Pepe (1-3-7) 12 €

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, Gorgonzola, speck doppia fesa
Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, Gorgonzola, speck

Prosciutto crudo (1-3-7) 12 €

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma (dopo cottura)
Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, Parma ham (after cooking)



Le speciali - Special pizzas

C.D.A. (1-3-7) 12 €

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, provola affumicata
Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, fresh sausage, smoked provola cheese

Genovese (1-3-7) 12 €

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, pesto di basilico, ricotta
Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, ricotta, basil pesto

Schiaccianoci (1-3-7) 12 €

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, salsa di noci fatta in casa, prosciutto di Parma (dopo cottura)
Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, home-made walnut sauce, Parma ham (after cooking)

Scaligera (1-3-7) 12 €

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, parmigiano a scaglie, radicchio, prosciutto cotto
Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, shaved parmesan cheese, radicchio, cooked ham

Tre salumi (1-3-7)	12 €
<p>Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, pancetta brianzetta, speck doppia fesa e salame piccante <i>Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, brianzetta bacon, double rump speck and spicy salami</i></p>	
Gabola (1-3-7)	12 €
<p>Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, pancetta, ricotta, pomodorini freschi <i>Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, bacon, ricotta, fresh cherry tomatoes</i></p>	
Parmigianina (1-3-7)	12 €
<p>Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, gorgonzola, parmigiano a scaglie <i>Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, cooked ham, gorgonzola cheese, parmesan cheese</i></p>	
Lago di Como (1-3-7)	14 €
<p>Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, funghi champignons, salsiccia fresca, gorgonzola <i>Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, champignons mushrooms, fresh sausage, gorgonzola cheese</i></p>	
L'incassata (1-3-7)	14 €
<p>Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, funghi porcini, parmigiano a scaglie, prosciutto cotto <i>Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, porcini mushrooms, parmesan cheese flakes, cooked ham</i></p>	
Il primo bacio (1-3-7)	14 €
<p>Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, gorgonzola, funghi porcini <i>Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, gorgonzola cheese, porcini mushrooms</i></p>	
Punta d'anca (1-3-7)	14 €
<p>Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, rucola fresca, parmigiano a scaglie, Bresaola della Valtellina I.G.P. , porcini trifolati <i>Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, fresh arugula, parmesan cheese flakes, Bresaola della Valtellina I.G.P. , sautéed porcini mushrooms</i></p>	
Carciofina (1-3-7)	14 €
<p>Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, carciofi, pancetta brianzetta, ricotta fresca <i>Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, artichokes, bacon, ricotta cheese</i></p>	
Cesare Battisti, 7 (1-3-7)	14 €
<p>Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, zucchine grigliate, caprino, basilico <i>Fior di latte mozzarella, cooked ham, grilled courgettes, goat cheese, basil</i></p>	
Provolina (1-3-7)	14 €
<p>Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, carciofi, mozzarella di bufala, provola, prosciutto di Parma (dopo cottura) <i>Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, artichokes, buffalo mozzarella, provola cheese, Parma ham (after cooking)</i></p>	
Golosona del 1991 (1-3-7)	15 €
<p>Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella di bufala, provola affumicata, pomodorini freschi, basilico fresco, parmigiano a scaglie <i>Tomatoes grown in the Oristano area, buffalo mozzarella, smoked provola cheese, fresh cherry tomatoes, fresh basil, shaved parmesan cheese</i></p>	

Bisbino (1-3-7) 15 €

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, funghi porcini, scamorza
Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, fresh sausage, porcini mushrooms, scamorza cheese

Piazza S. Stefano (1-3-7) 15 €

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, carpaccio di manzo, parmigiano a scaglie, pomodorini freschi, tabasco
Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, beef carpaccio, shaved parmesan cheese, fresh cherry tomatoes, tabasco sauce

Cernobbio (1-3-7) 15 €

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, culaccia, burrata
Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, culaccia, burrata cheese

Niko 58 (1-3-4-7) 15 €

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, salmone affumicato, rucola, pomodorini
Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, smoked salmon, arugola, cherry tomatoes

Olzino (1-3-7) 15 €

Mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli, provola affumicata
Fior di latte mozzarella, sausage, friarielli, smoked provola cheese

Fior fiore (1-3-4-7) 15 €

Mozzarella fior di latte, fiori di zucca, burrata, acciughe di Cetara, pomodorini
Fior di latte mozzarella, courgettes flowers, burrata cheese, anchovies from Cetara, cherry tomatoes

Pizza cocktail (1-3-7) 16 €

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, gamberetti in salsa cocktail, rucola
Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, shrimp cocktail, arugola

Barchetta

Ingolfata (1-3-7) 14 €

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, patate al forno, salsiccia, cipolla, gorgonzola
Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, baked potatoes, sausage, onion, gorgonzola cheese

Mika (1-3-7) 16 €

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, salsiccia, radicchio, provola
Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, ham, sausage, radicchio, provola cheese

Bolognese (1-3-7) 16 €

Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, ragù di manzo, burrata, basilico
Tomatoes grown in the Oristano area, fior di latte mozzarella, beef ragù, burrata cheese, basil

Supplementi / Extra

Condimenti / Dressing - 1,50 € Latticini / Dairy products - 2,50 € Salumi / Cold cuts - 3,00 € Barchetta - 2,50 €

Allergeni

1. Cereali contenenti glutine vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b) maltodestrine a base di grano;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato¹.
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da steroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

¹E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattio.

8. Frutta a guscio vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

*** Materia prima surgelata**

Coperto - 3.50 €



I nostri partner



BIANCHI GIUSEPPE & C. srl
Ingresso e dettaglio Ortofrutta





@federicocernobbio



www.federicocernobbio.com



Federico Cernobbio

Accesso WiFi

Rete: Federico Cernobbio - Password: olzinoolzino