



## Antipasti della casa - Starters

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

17 €

**Tagliere di salumi con giardiniera di verdure (2 pax)**  
*Cold cuts Platter with pickled vegetables*

24 €

**Fiori di zucca in pastella farciti \* (1-3-7)**  
*Stuffed zucchini flowers in batter*

10 €

**Tomino alla griglia con spinaci ripassati \* (7)**  
*Grilled cheese with spinach spicy*

10 €

**Bruschetta con pachino, burrata campana e basilico (1-7)**  
*Bruschetta with pachino tomatoes, burrata cheese and basil*

9 €

**Tagliere di formaggi con composta di cipolle (2 pax) (5-7-8)**  
*Cheese platter with onion compote*

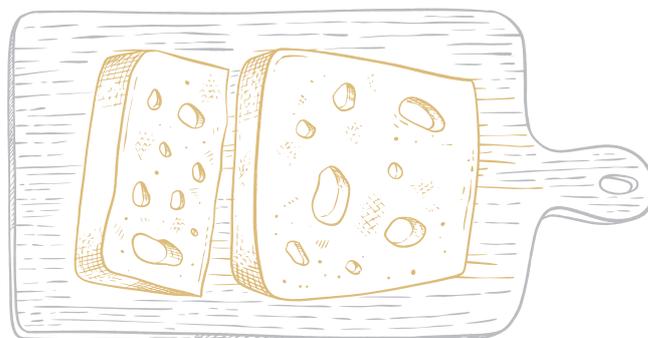
16 €

**Polpette di melanzane con crema di parmigiano (1-7)**  
*Eggplant balls with parmesan sauce*

10 €

**Polpette di manzo in umido con crostone di pane \* (1-7)**  
*Meatballs with tomato sauce and toasted bread*

12 €



## Piatti freddi - Cold dishes

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

15 €

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

10 €

**Bresaola, rucola e porcini trifolati (7)**  
*Bresaola, arugula and sautéed porcini mushrooms*

14 €

**Carpaccio di manzo, rucola e grana (7)**  
*Beef carpaccio with arugula and parmesan flakes*

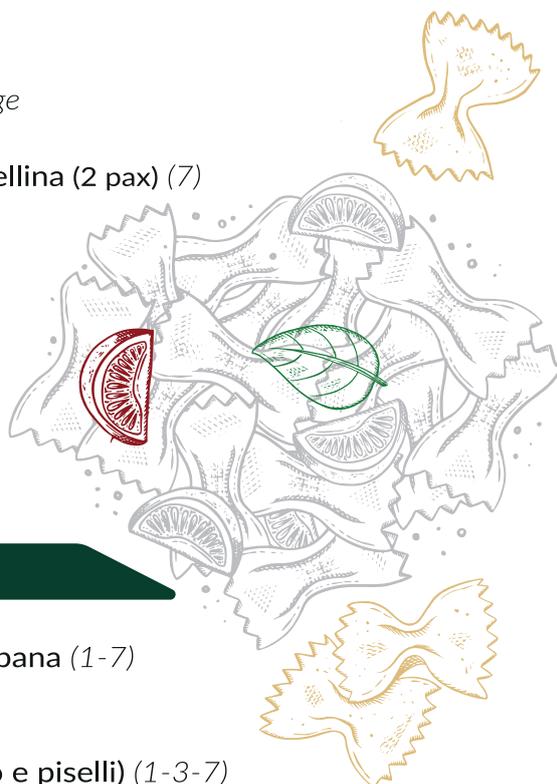
16 €





## Primi piatti - pasta fresca - Mid course - fresh pasta

- Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala (1-3-7)** 14 €  
*Eggplant parmesan with buffalo cheese*
- Pizzoccheri alla valtellinese (1-7)** 16 €  
*Buckwheat pasta with cheese, potatoes and cabbage*
- Risotto ai funghi porcini con formaggi della Valtellina (2 pax) (7)** 18 €  
*Porcini mushroom risotto with local cheese*
- Orecchiette al ragù di filetto di manzo (1-7)** 17 €  
*Orecchiette with beef bolognese sauce*
- Lasagnette casalinghe alle verdure (1-3-7)** 14 €  
*Home-made lasagnette with vegetables*



## Specialità della casa - Signature dish

- Paccheri con salsiccia, pomodoro e burrata campana (1-7)** 17 €  
*Paccheri with sausage, tomato and burrata cheese*
- Fusilloni "alla Vecchia Milano" (panna, prosciutto e piselli) (1-3-7)** 15 €  
*Fusilloni pasta with ham, peas and cream*

## Secondi piatti - Second courses

- Filetto di manzo con salsa al pepe verde (1-7)** 34 €  
*Beef fillet with green pepper sauce*
- Tagliata di manzo 250gr. con rucola, e scaglie di grana (7)** 29 €  
*Beef steak 250 g. with arugola and parmesan flakes*
- Tartare di filetto di manzo con crostone dorato (1-3)** 24 €  
*Beef fillet tartare with toasted bread*
- Scaloppina di suprema ai funghi porcini (1-3-5)** 20 €  
*Chicken supreme with porcini mushrooms*





## La nostra griglia - From the grill

### Fiorentina di scottona bavarese (1,3 kg. ca.)

Particolare tenerezza ed una modesta presenza di grasso

*Fiorentine t-bone steak*

10,50 € / hg

### Tomahawk di Angus irlandese (1,1 kg. ca.)

Tenezza unica, sapore aromatico e media presenza di grasso

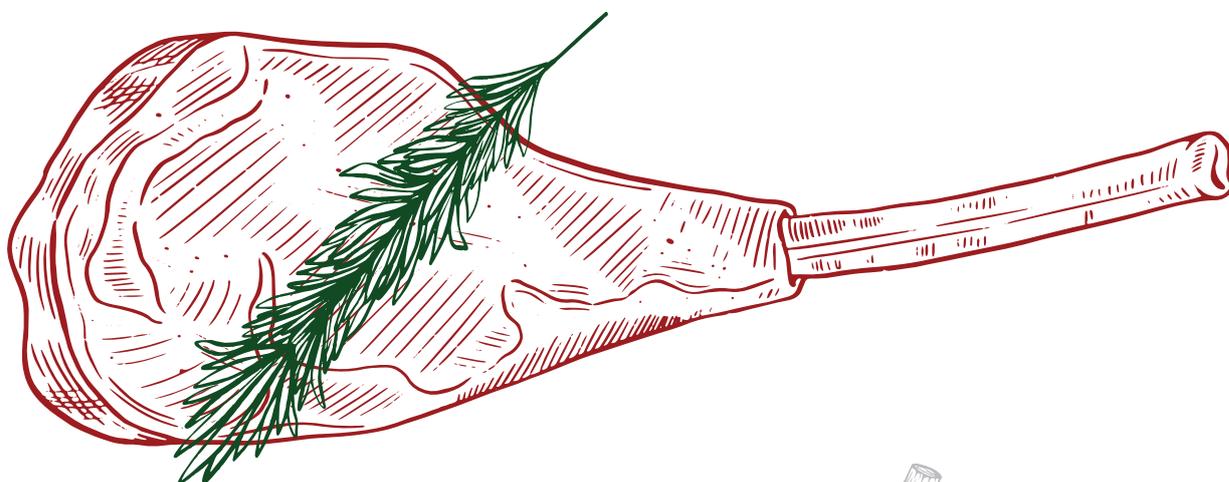
*Tomahawk irish Angus*

9,50 € / hg

### Costata di manzo bavarese (450 gr. ca.)

*Ribeye steak*

32 €



## Contorni - Side dishes

### Insalata verde

*Green salad*

5 €

### Insalata mista (verde - pomodorini - carote)

*Mixed salad*

6 €

### Patate chips fatte in casa (1-8)

*Home-made chips*

5 €

### Patate al forno con rosmarino (7)

*Baked potatoes with rosemary*

7 €

### Orto in padella (7)

*Sauteed vegetables*

7 €

### Spinaci ripassati in padella \* (7)

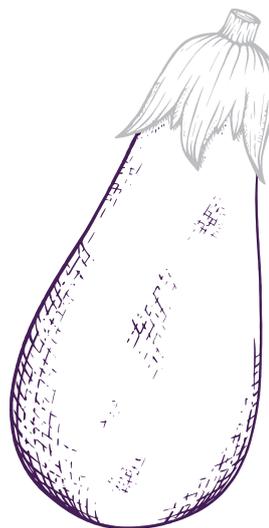
*Sauteed spinach*

6 €

### Patatine fritte \* (1-8)

*French fries*

6 €





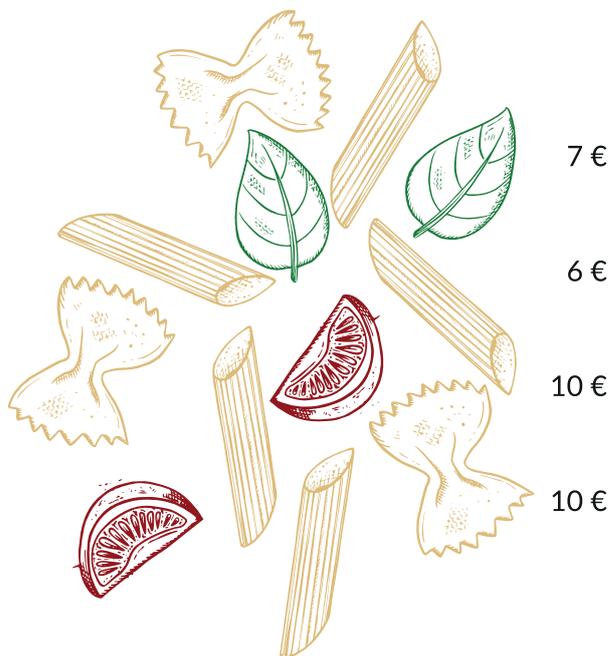
## Menù bimbi - Kids menu

**Pasta al pomodoro - al ragù - al burro (1-7)**  
*Pasta with tomato - bolognese sauce - butter*

**Pizza margherita baby (1-7)**  
*Baby pizza margherita*

**Burger di manzo ai ferri con patatine fritte \* (1)**  
*Grilled beef burger with french fries*

**Bistecchina di pollo con patatine fritte \* (1-3-7)**  
*Grilled chicken steak with french fries*



7 €

6 €

10 €

10 €

## Dolci - Desserts

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

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

**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*

**Trancio di ananas fresco**  
*Slice of fresh pineapple*

**Tortino al cioccolato con gelato fior di panna\* (1-3-7)**  
*Chocolate fondant cake with ice cream*

**Gelato - gusti: fior di latte, limone, cioccolato (1-7-8)**  
*Ice cream - Flavors: fiordilatte, lemon, chocolate*



8 €

8 €

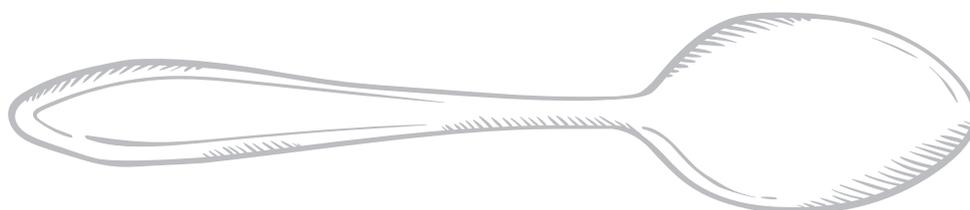
7 €

6 €

6 €

8 €

6 €





# Pizza

**Focaccia Rosmarino (1-3)**  
Focaccia rosemary

6 €

**Marinara (1-3-7)**  
Pomodori coltivati nell' Oristanese, pesto al basilico, aglio  
Tomatoes from Oristano, basil pesto, garlic

7,50 €

**Margherita (1-3-7)**  
Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, basilico  
Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, basil

8 €

**Romana (1-3-4-7)**  
Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, origano  
Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, anchovies, capers, oregano

9,50 €

**Pizzamiglio (1-3-7)**  
Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, salsiccia, peperoni, cipolla di Tropea  
Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, sausage, peppers, Tropea onion

13,50 €

**Bisbino (1-3-7)**  
Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, salsiccia, funghi porcini, scamorza  
Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, sausage, porcini mushrooms, scamorza cheese

15 €

**Casertana (1-3-7)**  
Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico  
Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil

13 €

**Golosona del 1991 (1-3-7)**  
Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella di bufala, provola affumicata, pomodorini, basilico, scaglie di grana  
Tomatoes from Oristano, buffalo mozzarella, smoked provola cheese, cherry tomatoes, basil, parmesan flakes

15,50 €

**Bufalina "senza lattosio" (1-3-7)**  
Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella senza lattosio, pomodorini, basilico  
Tomatoes from Oristano, mozzarella lactose free, cherry tomatoes, basil

12,50 €

**Schiaccianoci (1-3-7)**  
Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, salsa di noci, prosciutto di Parma (dopo cottura)  
Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, walnut sauce, Parma ham (after cooking)

13,50 €

**Cesare Battisti (1-3-7)**  
Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, zucchine grigliate, caprino, basilico  
Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, cooked ham, grilled zucchinis, goat cheese, basil

14,50 €

**Niko 58 (1-3-4-7)**  
Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, salsa di noci, gorgonzola, prosciutto cotto  
Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, walnut sauce, gorgonzola cheese, cooked ham

13,50 €

**Quattro stagioni (1-3-7)**  
Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, verdure alla zingara, prosciutto cotto  
Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, gypsy vegetables, cooked ham

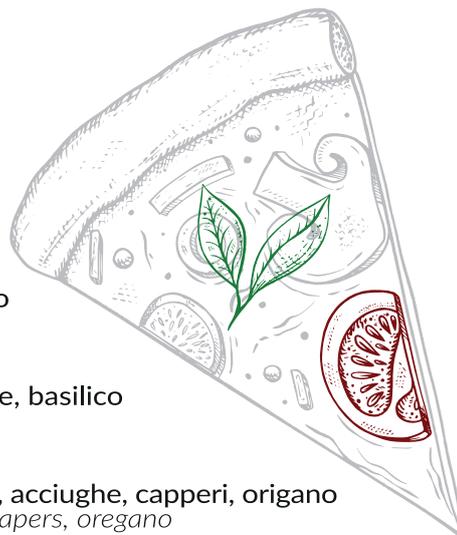
12,50 €

**Punta d'anca (1-3-7)**  
Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, rucola fresca, scaglie di grana, Bresaola della Valtellina I.G.P., porcini trifolati  
Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, fresh arugula, parmesan flakes, Bresaola della Valtellina I.G.P., sautéed porcini mushrooms

14,50 €

**Siciliana (1-3-4-7)**  
Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, acciughe, origano, olive taggiasche  
Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, anchovies, oregano, taggiasche olives

10,50 €





<b>Pievenello (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, pesto di basilico, zucchine grigliate, scaglie di grana <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, basil pesto, grilled zucchinis, parmesan flakes</i>	13,50 €
<b>Carciofina (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, carciofi, pancetta, ricotta <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, artichokes, bacon, ricotta</i>	14,50 €
<b>Federico (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, paté di olive, speck, caprino <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, olives paté, speck, goat cheese</i>	12,50 €
<b>Prosciutto crudo (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma (dopo cottura) <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, Parma ham (after cooking)</i>	12,50 €
<b>Piazza S. Stefano (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, carpaccio di manzo, scaglie di grana, pomodorini, tabasco <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, beef carpaccio, parmesan flakes, cherry tomatoes, tabasco sauce</i>	15,50 €
<b>Olzino (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli, provola affumicata <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, sausage, friarielli, smoked provola cheese</i>	14,50 €
<b>C.D.A. (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, salsiccia, provola affumicata <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, sausage, smoked provola cheese</i>	12,50 €
<b>Il primo bacio (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, gorgonzola, funghi porcini <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, gorgonzola cheese, porcini mushrooms</i>	14,50 €
<b>Scaligera (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, scaglie di grana, radicchio, prosciutto cotto <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, parmesan flakes, radicchio, cooked ham</i>	12,50 €
<b>Provolina (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, carciofi, mozzarella di bufala, provola, prosciutto di Parma (dopo cottura) <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, artichokes, buffalo mozzarella, provola cheese, Parma ham (after cooking)</i>	14,50 €
<b>Napoletana (1-3-4-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, acciughe, origano <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, anchovies, oregano</i>	9,50 €
<b>Pepe (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, gorgonzola cheese, speck</i>	12,50 €
<b>Cernobbio (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, culaccia, burrata <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, culaccia, burrata cheese</i>	15,50 €
<b>Pugliese (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, capperi, cipolle <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, capers, onions</i>	9,50 €
<b>L'incassata (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, funghi porcini, scaglie di grana, prosciutto cotto <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, porcini mushrooms, parmesan flakes, cooked ham</i>	14,50 €
<b>Ortolana (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, aubergines, zucchinis, peppers</i>	12,50 €



<b>Lago di Como (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, funghi champignons, salsiccia, gorgonzola <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, champignons mushrooms, sausage, gorgonzola cheese</i>	14,50 €
<b>Kaplan Junior (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, gorgonzola, friarielli <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, cooked ham, gorgonzola cheese, friarielli</i>	16 €
<b>Tonno e cipolle di Tropea (1-3-4-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, tonno, cipolle di Tropea <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, tuna, Tropea onions</i>	10,50 €
<b>Gabola (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, pancetta, ricotta, pomodorini <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, bacon, ricotta, cherry tomatoes</i>	12,50 €
<b>Genovese (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, pesto di basilico, ricotta <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, basil pesto, ricotta</i>	12,50 €
<b>Capricciosa (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, verdure alla zingara, olive taggiasche <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, gypsy vegetables, taggiasche olives</i>	10,50 €
<b>Parmigianina (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, melanzane, gorgonzola, scaglie di grana <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, cooked ham, aubergines, gorgonzola cheese, parmesan flakes</i>	12,50 €
<b>Tre salumi (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, pancetta, speck e salame Napoli piccante <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, bacon, speck and spicy Naples salami</i>	12,50 €
<b>Presidente (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, salame Napoli piccante <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, spicy Naples salami</i>	10 €
<b>Gentrino (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, zucchine, acciughe e pomodorini <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, zucchini, anchovies, cherry tomatoes</i>	12,50 €

## Pizza barchetta - Special folded pizza

<b>Como 1907 (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, brianzetta, radicchio, gorgonzola <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, bacon brianzetta, radish, gorgonzola cheese</i>	15 €
<b>Bolognese (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, ragù di manzo, burrata, basilico <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, beef ragout, burrata cheese, basil</i>	16 €
<b>Ingolfata (1-3-7)</b> Pomodori coltivati nell' Oristanese, mozzarella fior di latte, patate al forno, salsiccia, cipolla, gorgonzola <i>Tomatoes from Oristano, fior di latte mozzarella, baked potatoes, sausage, onion, gorgonzola cheese</i>	15 €

### Supplementi / Extra

Condimenti / Dressing - 1,00 €
Latticini / Dairy products - 2,00 €
Bufala e burrata / Buffalo mozzarella and burrata cheese - 3,00 €
Salumi / Cold cuts - 3,00 €
Barchetta - 2,50 €

Gluten Free - 4,00 €





## Bevande - Beverages

Acqua minerale 0.75 ml - Still/sparkling water	4 €
Bibite non alcoliche - Soft drinks	5 €
Birra piccola alla spina bionda - Small draft beer - blond	4,50 €
Birra media alla spina bionda - Medium draft beer- blond	6,50 €
Birra piccola alla spina rossa - Small draft beer - red	5 €
Birra media alla spina rossa - Medium draft beer- red	7 €
Birra in bottiglia 33 cl. - Bottled beer	6 €
Birre artigianali - Craft beer	8 €
<u>Vini al calice - Wine by the glass</u>	
Rosso selezione - Red wine selection	6 €
Rosso premium - Red wine premium	9 €
Bianco selezione - White wine selection	6 €
Bianco premium - White wine premium	9 €
Prosecco al calice Valdobbiadene - Prosecco by the glass Valdobbiadene	6 €
Spumante al calice Franciacorta - Spumante by the glass Franciacorta	10 €
Caffè espresso - Espresso coffee	2,50 €

## Liquori - Liqueur

Grappa Storica Nera	7 €
Grappa Diciotto Lune barricata	7 €
Amaro Nonino	5 €
Jefferson	5 €
Braulio	5 €
Braulio Riserva	5 €
Montenegro	5 €
Sambuca Molinari	5 €
Amaro del Capo	5 €
Mirto	5 €
Liquirizia	5 €
Limoncello	5 €
Bayles	5 €



Gin	8 €
Rum	8 €
Vodka	8 €
Whisky	8 €

## Cocktail

Spritz Aperol	10 €
Spritz Campari	10 €
Hugo	10 €
Americano	10 €
Negroni sbagliato	10 €
Moscow mule	10 €
San Francisco analcolico	10 €

(Arancia, ananas, limone, granatina)



@federicocernobbio



www.federicocernobbio.com



Federico Cernobbio

Accesso WiFi

Rete: Federico Cernobbio - Password: olzinoolzino

# 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 raffinato<sup>1</sup>.
- 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 tocoferoli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

<sup>1</sup>E 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) lattiolio.

**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 SO<sub>2</sub> 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**

**\* In base alla stagionalità di alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine**

**Si prega di segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze**

Coperto - 4,00 €

