



RISTORANTE IMBARCADERO

QUI, NELLA PIAZZA PIU' IMPORTANTE DI COMO, VI DIAMO IL BENVENUTO
AL RISTORANTE IMBARCADERO, LUOGO MAGICO DOVE STORIA E PAESAGGI
SI FONDONO IN UNA UNICA CORNICE,
IL LAGO DEL LARIO.

IN THE MOST IMPORTANT SQUARE OF THE CITY, WE WELCOME YOU AT
IMBARCADERO RESTAURANT,
A MAGIC PLACE WHERE HISTORY AND LANDSCAPE ARE TOGETHER IN A UNIQUE FRAME,
LAKE COMO.

DAL LUNEDI' ALLA DOMENICA DALLE 12:00 ALLE 14:30 E DALLE 19:00 ALLE 22:00
FROM MONDAY TO SUNDAY FROM 12 TO 2PM AND FROM 7PM TO 10PM



ANTIPASTI/STARTER

SALMONE MARINATO AL CORIANDOLO, CODE DI GAMBERI E AGRUMI (4) € 19
Coriander marinated salmon, prawns and citrus

**CONCHIGLIA DI SAN GIACOMO GRATINATA
ALLA VENIZIANA (CAPASANTA) (1, 2, 7, 14) € 7 l'una - € 18 tris**
Scallops au gratin Venetian style € 7/piece or € 18 for three pieces

**PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO 24 MESI, MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA E BASILICO (7) € 17**
Langhirano's IGP raw ham 24 months, buffalo mozzarella and basil

TOMINO DI VACCA PIEMONTESE E VERDURE ALLA GRIGLIA (1, 7, 8) € 15
Grilled Tomino cheese and vegetables

**FLAN DI ZUCCA VIOLINA, FONDUTA AL TALEGGIO DOLCE, ROSSO
CARMELLO CRUMBLE DI BACON (3, 7, 9) € 15**
Violina pumpkin flan, sweet taleggio cheese fondue, red wine caramel,
bacon crumble



PRIMI PIATTI/FIRST COURSE

TORTELLI AI CROSTACEI IN BISQUE DI GAMBERI E POMODORINI DEL PIENNULO VESUVIANO (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9)

€ 22

Shellfish tortelli pasta, prawns bisque and Piennulo Vesuvian cherry tomatoes sauce

**RISO CARNAROLI RISERVA MANTECATO CON GAMBERI,
LIMONE E TIMO (min. 2 pp) (2, 4, 7) € 19**

Carnaroli "Riserva" rice, prawns, lemon and thyme (min. 2 people)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON GUANCIALE, PECORINO ROMANO DOP (1, 3, 7) € 18

Spaghetti pasta Carbonara style

CREMA DI CECI AL ROSMARINO, GAMBERI E PANE CARASAU (1, 2, 4) € 18

Chickpeas cream, rosemary, prawns, "Carasau" bread

PACCHERO CON SALSA AI TRE POMODORI E BASILICO, PECORINO DOP (1, 7) € 17

Paccheri fresh pasta with fresh tomato sauce and basil served with Pecorino cheese



SECONDI DI PESCE/MAIN COURSE FROM THE SEA

TATAKI DI TONNO ROSSO IN Crosta di Pistacchio, ZENZERO MARINATO
CURCUMA (3, 4, 8) € 28

Tuna tataki, pistachio, marinated ginger, tumeric

TRANCIO DI OMBRINA PROFUMATO AL LIMONE CANDITO (4) € 26

Slice of Umbrine fish with candied lemon

ZUPPETTA DI POLIPETTI AL PIZZICO, OLIVE DI TAGGIA
BASILICO E CROSTINI DI PANE (1, 4, 14) € 22

Baby octopus tomato soup, Taggia's olives, basil

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA, TIMO E SALE MALDON (4) € 21

Grilled seabass fillet, thyme, Maldon salt

SECONDI DI CARNE/MAIN COURSE FROM THE LAND

FILETTO DI BUE, FICO "DOLCEZZA MEDITERRANEA", RIDUZIONE D'ACETO BALSAMICO DI MODENA DOP
SU SCHIACCIATA DI PATATE AL ROSMARINO (7) € 34

Beef fillet, figs, Modena's balsamic vinegar DOP, rosemary potatoes smashed pie

TAGLIATA DI CONTROFILETTO D'ANGUS ARGENTINO
AL ROSMARINO E SALE DI MALDON E PATATE RATTE (1, 7) 300G CIRCA € 28
Argentina's Angus Sirloin beef with rosemary and Maldon Sea salt and potatoes

PICCATINE DI VITELLO, SALSA AL SOAVE E FUNGHI TRIFOLATI (1, 7, 9) € 26

Veal scallops with Soave wine sauce and mushrooms

BIANCO DI POLLO AL CURRY MADRAS SERVITO CON RISO BASMATI (1, 6, 7, 8, 9, 10) € 19

Madras curry chicken with basmati rice



RASSEGNA GASTRONOMICA 2023



PRIMO/FIRST COURSE

TAGLIATELLE RUSTICHE AL RAGU' DI LEPRE E LIMONE (1, 3, 6, 7, 9, 10) € 18
Tagliatelle pasta with hare ragù and lemon

SECONDO/MAIN COURSE

SALMI' DI CAPRIOLO CON FUNGHI E POLENTA GRIGLIATA (1, 7, 9) € 20
Roe deer stew with mushrooms and grilled polenta

DESSERT

PANNA COTTA CON COULIS AI FRUTTI DI BOSCO (7) € 8
Homemade berries panna cotta

MENU COMPLETO CON CALICE DI VINO, ACQUA, CAFFE' E COPERTO INCLUSI
FULL MENU WITH GLASS OF WINE, WATER, COFFEE AND COVER CHARGE INCLUDED
€ 46,00 a persona/per person

*I piatti possono essere ordinati singolarmente, il prezzo dei singoli piatti non comprendono bevande né servizio.
*Single dish can be ordered from the menu, the price of the single dish does not include any drink and the service.



PIATTO UNICO DELLA TRADIZIONE

OSSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLADA CON FUNGHI, RISOTTO ALLA MILANESE (1, 7, 8) € 28
Braised veal shank (ossobuco) in mushrooms sauce with saffron risotto

PIZZA

REGINA MARGHERITA (1, 7) € 13
margherita with tomato sauce, mozzarella cheese and basil

NAPOLI (1, 4, 7) € 14
napoli with tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, black olives, origan, basil

DIAVOLA CON SALAME PICCANTE (1, 7) € 14
tomato sauce, mozzaerlla cheese, spicy salami

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI (1, 7) € 15
tomato sauce, mozzaerlla cheese, parma ham 24 months



DEGUSTAZIONE DEL LARIO "LARIANO" (tasting menu)

Un percorso degustazione dedicato alle terre lariane
A three-course tasting menu from the Lake

PRIMO/FIRST COURSE

RISO CARNAROLI RISERVA MANTECATO ALLA CASERA D'ALPEGGIO
FILETTI DI PERSICO REALE DORATO AL BURRO E SALVIA E TERRA DI LAGO (1, 3, 4, 7)
Carnaroli Riserva rice, alps cheese, sage and fried perch fillets

SECONDO/MAIN COURSE

SALMERINO LACUSTRE AL SESAMO NERO, SALSA YOGURT (3, 4, 6, 7, 11)
Lake's char fillet, sesame, yogurt sauce

DESSERT

PANNA COTTA CON NOCCIOLINI DI CANZO "PAT" (Prodotto agroalimentare tradizionale)
E CARMELLO AL ROSSO DELLE TERRE LARIANE (1, 7, 8)
Panna cotta with local Nocciolini (sweet "Amaretto and hazelnuts" crumbly small cookies from Canzo)

BEVANDE/BEVERAGE

ACQUA E CAFFE'
Water and coffee

€ 55

*il menu degustazione lariano, è ordinabile per minimo due persone e i piatti non sono intercambiabili con altri piatti del menu. Coperto incluso. Altre bevande non sono incluse.*the "Lariano" tasting menu can be ordered for a minimum of two people and the dishes are not interchangeable with other dishes on the menu. Cover charge is included. Extra drinks are not included



FUORI CARTA /Out of the menu

I piatti fuori carta non sono sempre disponibili, chiedi al personale di sala circa la loro disponibilità.
The dishes out of the menu may not be always available, ask the Staff about their availability.

COSTATA FIORENTINA € 8/hg (circa 1,2kg)
Fiorentina meat € 8/hg (about 1,2Kg)

CHATEAUBRIAND CON SALSA BERNESE € 90 (circa 600g)
Chateaubriand with bernese sauce € 90 (about 600g)

ENTRECOTE DOUBLE € 60 (circa 600g)
Entrecôte double € 60 (about 600g)

BRANZINO DI TAGLIA € 8/hg (circa 1kg)
Seabass € 8/hg (about 1kg)

CODE DI GAMBERO ALLA MUGNIAIA € 35 (5 pz.)
Prawn tails meunière € 35 (5 pc)

Tutti i fuori carta vengono accompagnati da tre tipi di contorni e salse abbinati
All the dishes come with three different sides and sauces



DESSERT

**SELEZIONE DI FORMAGGI MISTI, NOCI, MIELE DI CASTAGNO LOCALE,
CONFETTURA ALLE PERE (7, 8) € 15**

Cheese selection served with nuts, local chestnuts honey, pear jam

TIRAMISU' IMBARCADERO (1, 3, 7, 8) € 8

Homemade tiramisù

TORTA CAPRESE (3, 6, 7, 8) € 8

Homemade Caprese cake

PANNA COTTA CON COULIS AI FRUTTI DI BOSCO (7) € 8

Homemade berries panna cotta

GELATO ALLA CREMA DI VANIGLIA BOURBON, CARAMELLO

CRUMBLE AL CIOCCOLATO SALATO (3, 6, 7, 8) € 8

Bourbon vanilla home-made ice cream, caramel and salty chocolate

coperto € 3 a persona

cover charge € 3 per person