

# Arturo

## B I S T R O T

### SNACKS

#### LAKE BRUSCHETTA 8

Crispy crostini with marinated fish from Lake Como

#### FRIED POLENTA WITH CHEESE AND MOUNTAIN MUSHROOMS 11

Crispy polenta served with creamy cheese and mountain mushrooms

#### TRUFFLE AND PARMESAN FRENCH FRIES 14

Crispy fries with fresh truffe and light parmesan cream

#### BEEF MEATBALLS 10

Soft and flavourful, served with our tomato sauce

### SALADS

#### CAESAR SALAD WITH OR WITHOUT CHICKEN 15/18

Crisp lettuce, slow cooked chicken, bacon, boiled eggs, parmesan, and classic dressing

#### WINTER SALAD 15

Mixed greens, radicchio, walnuts, grapes and fresh goat cheese

### PASTA & RISOTTO

#### PAPPARDELLE WITH WILD BOAR RAGÙ 24

Fresh pasta with slow-cooked, aromatic wild boar ragù

#### PUMPKIN RISOTTO WITH CASTELMAGNO, SAGE AND CHESTNUTS 22

Creamy risotto with sweet and crunchy notes

#### SMALL GNOCCHETTI WITH CLAMS 26

Clams with salted lemon and parsley

#### SEASONAL MINISTRONE 20

Fresh seasonal vegetables and legumes

### FOCACCIA

SHARING *is* CARING

#### MAZZINI FOCACCIA 18

Stracciatella, confit tomato and basil

#### WINTER FOCACCIA 24

Leek, crispy guanciale, spring onion and truffle

### APPETIZERS

#### LOCAL CHEESES WITH JAM 15

Selection of local cheeses served with rustic bread

#### CULATELLO FROM OGGIONO 18

Thinly sliced cured meat with sweet-and-sour vegetables

#### BURRATA WITH BLUEBERRY, ROCKET AND SOURDOUGH BREAD 16

Puglia burrata with local blueberry compote and rustic bread

#### FRENCH-STYLE BEEF TARTARE WITH FRIES 23

Scottona beef tartare served with crispy fries

### MAINS

#### DOUBLE SMASHED BURGER MAZZINI 23

Two original USA beef patties, soft bun, tomato, lettuce and BBQ sauce

#### SLOW-COOKED BEEF CHEEK WITH WITH CELERIAC AND MUSHROOMS 28

Traditional rustic dish from local mountains

#### CATCH OF THE DAY WITH BRAISED LEEKS AND ARTICHOKES 30

Our fresh fish with leeks à la vierge, Mediterranean-style artichokes

#### DU LAC EGGPLANT PARMIGIANA 19

Eggplant, tomato and salted ricotta

### SIDES

#### FRENCH FRIES 8

#### MIXED SALAD 7

### DESSERTS

#### TIRAMISÙ 10

Classic house recipe

#### WARM APPLE CAKE WITH ZABAIONE 10

Fragrant and served warm

#### CHESTNUT AND FIG PANNA COTTA 10

A winter dessert with character

# Arturo

B I S T R O T

## SNACK

### BRUSCHETTA DI LAGO 8

Crostino croccante con pesce del Lario marinato

### POLENTA FRITTA CON FORMAGGIO E FUNGHI DI MONTAGNA 11

Polenta croccante con crema di formaggio e funghi

### FRENCH FRIES AL TARTUFO E PARMIGIANO 14

Patatine croccanti con tartufo fresco e crema leggera di parmigiano

### POLPETTE DI MANZO 10

Morbide, saporite, con la nostra salsa di pomodoro

## INSALATE

### CAESAR SALAD CON O SENZA POLLO 15/18

Lattuga croccante, pollo confit, bacon, uova sode, parmigiano e dressing classico

### WINTER SALAD 15

Insalata, radicchio, noci, uva e caprino fresco

## PASTA & RISO

### PAPPARDELLA AL CINGHIALE 24

Pasta fresca con ragù di cinghiale lento e profumato

### RISOTTO DI ZUCCA, CASTELMAGNO, SALVIA E CASTAGNE 22

Cremoso, con note dolci e croccanti

### GNOCCHETTO PICCOLO ALLE VONGOLE 26

Cicchette con vongole veraci, limone salato e prezzemolo

### MINISTRONE DI STAGIONE 20

Verdure fresche e legumi di stagione

## FOCACCIA SHARING is CARING

### FOCACCIA MAZZINI 18

Stracciatella, pomodoro confit, basilico

### FOCACCIA INVERNALE 24

Porro, guancialetto croccante, cipollina e tartufo

## ANTIPASTI

### FORMAGGI LARIANI CON CONFETTURA E PANE 15

Selezione di formaggi tipici con pane rustico

### CULATELLO DI OGGIONO CON GIARDINIERA 18

Tagli sottili e sapidi con verdure in agrodolce

### BURRATA, MIRTILLO, ROCKET E PANE LIEVITO MADRE 16

Burrata di Puglia, composta di mirtilli locali e pane rustico

### TARTARE ALLA FRANCESE CON FRIES 23

Battuta di manzo scottona servita con patatine croccanti

## SECONDI

### DOUBLE SMASHED BURGER MAZZINI 23

2 patty di manzo original USA, bun soffice, pomodoro, lattuga e salsa bbq

### GUANCIA DI MANZO A LUNGA COTTURA CON CON SEDANO RAPA E FUNGHI 28

Piatto rustico della tradizione lombarda

### PESCE DEL GIORNO, PORRI STUFATI E CARCIOFI 30

Pescato del Giorno con porri alla vierge, carciofi alla mediterranea

### PARMIGIANA DI MELANZANA DU LAC 19

Melanzane, pomodoro, ricotta salata

## CONTORNI

### PATATINE FRITTE 8

### INSALATINA 7

## DOLCI

### TIRAMISÙ 10

Ricetta classica della casa

### TORTA DI MELA CALDA CON ZABAIONE 10

Profumata e servita tiepida

### PANNA COTTA CASTAGNE E FICHI 10

Un dolce invernale con carattere

*Arturo*  
B I S T R O T

*Arturo*  
B I S T R O T