



CAFFÈ LARIANO

COMO



Palazzo San Gottardo
Lake Como

A RADISSON COLLECTION HOTEL

LA PASTICCERIA

VIENNOISIERIE

I classici della pasticceria: sfoglie fragranti al burro, lievitate naturalmente e sfornate fresche ogni giorno

CROISSANT | € 2,50 |

Classico o farcito con confettura, crema alle nocciole o crema pasticcera

MINI CROISSANT | € 1,80 |

Versione mignon del nostro classico

PAIN AU CHOCOLAT | € 3 |

Sfoglia croccante con un cuore di cioccolato fondente

PAIN SUISSE | € 3 |

Sfoglia rettangolare con crema pasticcera e cioccolato

GIRELLA | € 3 |

Vortice di sfoglia farcito con crema, uvetta e cioccolato

VENEZIANA | € 4 |

Soffice brioche con cuore di confettura all'albicocca

CRUFFIN ALLA CREMA | € 4 |

Sfoglia a forma di muffin con ripieno di crema pasticcera

SWEDISH CINNAMON BUN | € 3 |

Dolce soffice e intrecciato, profumato alla cannella

CROISSANT SALATO | € 6 |

Il nostro Croissant farcito con abbinamenti salati



LA PASTICCERIA

GELATO

*Gelato artigianale preparato con materie prime selezionate.
Nocciola, Pistacchio, Cioccolato Fondente, Fior di Bufala,
Frutti di Bosco, Limone*

COPPA GELATO ARTIGIANALE | € 10

CRÊPES

Preparate sul momento secondo la ricetta classica

CRÊPES | € 12 |

Crêpes con crema artigianale al cioccolato e nocciole

CRÊPES CON GELATO | € 14

Crêpes con crema artigianale al cioccolato e nocciole
accompagnata da gelato artigianale

BISCOTTERIA

Pasticceria secca artigianale

BISCOTTERIA FINE ASSORTITA (6 PEZZI) | € 8

Assaggio di 6 biscotti a scelta

BISCOTTO "ESSE" | € 1,50

CANESTRELLI | € 1,50

FROLLINO MONTATO AL CACAO E COCCO | € 1,50

BISCOTTO NOISETTE | € 1,50



LA PASTICCERIA

MIGNON

Piccoli capolavori dolci

SELEZIONE MIGNON (6 PEZZI) | € 12,00 |

Assaggio di 6 pasticcini a scelta

MIGNON (1 PEZZO) | € 2,20 |

BIGNÈ ALLA CREMA PASTICCERA

BIGNÈ AL CARMELLO

CANNONCINO CON CREMA PASTICCERA

CANNONCINO CON CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE

TARTELLETTA CREMA PASTICCERA E FRUTTA FRESCA

TARTELLETTA AL LIMONE E MERINGA

TARTELLETTA CON NOCI PECAN E MELA

FINANCIER AI MIRTILLI

FINANCIER ALLE MANDORLE

MINI CHEESECAKE LAMPONE E PISTACCHIO

BICCHIERINO AL TIRAMISÙ IN CAMICIA DI CIOCCOLATO

BICCHIERINO CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONE

TARTUFO AL LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO



LA PASTICCERIA

MIGNON

TARTUFO AL RUM

ROCHER ALLA NOCCIOLA

ROCHER AL CARAMELLO

CANELÉS DE BORDEAUX

CREMINO ALLA NOCCIOLA

CREMINO AL PISTACCHIO

GELÉE ALLA FRUTTA (2 PZ)

Piccoli capolavori salati

TARTELLETTA BURRO E ALICI

TARTELLETTA STRACCIATELLA E POMODORI

BIGNÈ AL PARMIGIANO

CANNONCINO FORMAGGIO FRESCO E ERBE AROMATICHE



LA PASTICCERIA

TORTE DA CREDENZA

I grandi classici della tradizione da forno. Porzione fetta | € 9 |

CHEESECAKE BASQUE

L'iconica specialità cotta al forno dal cuore incredibilmente cremoso e dalla superficie piacevolmente caramellata

CROSTATA LINZER

Un raffinato guscio speziato alla cannella e frutta secca, che racchiude una generosa e intensa confettura ai frutti di bosco

CROSTATA AL CIOCCOLATO

Una frolla friabile che accoglie un'intensa, setosa e avvolgente ganache al cioccolato fondente

TORTA CAFFÈ E MASCARPONE

Il connubio perfetto tra la complessità aromatica del caffè e la morbida cremosità del mascarpone

BANANA BREAD

Un classico intramontabile, arricchito dalle note calde e avvolgenti della banana e spezie dolci

TORTA ALLE MELE

La regina dei dolci da credenza: un impasto soffice e ricco, profumato alla vaniglia, con mele fondenti



LA PASTICCERIA

MONOPORZIONI

Eleganti espressioni individuali dei nostri dessert più amati | € 9 |

TIRAMISÙ

Biscotto, cremoso al mascarpone e caffè

SACHER

Cioccolato e confettura di albicocche

CROSTATINA

Crema pasticcera e frutta fresca

LA FRUTTA DEL PASTICCERE

Elegante espressione individuale di dessert alla frutta

PICCOLE TORTE

Piccole torte consigliate per 2-4 persone, diametro 14 cm | € 24 |

BAVARESE

Un delicato e avvolgente biscuit che incontra una vellutata mousse alla vaniglia Bourbon, impreziosita dalla freschezza delle fragole

TORTA AI TRE CIOCCOLATI

Un viaggio nell'intensità del cacao: morbido biscotto al cioccolato fondente e un cremoso gioco di consistenze ai tre cioccolati



LA PASTICCERIA

LE TORTE SU MISURA

Per celebrare un momento speciale o per concedersi un lusso quotidiano, i nostri Maestri Pasticceri creano opere d'arte dolciarie su misura.

Ogni creazione unisce l'eccellenza delle materie prime a tecniche d'alta pasticceria.

Tutte le nostre torte sono preparate al momento e richiedono un preavviso di 24 ore.

FORMATI

Diametro 14 cm, consigliata per 2-4 persone | € 25

Diametro 18 cm, consigliata per 3-6 persone | € 40

Diametro 22 cm, consigliata per 4-8 persone | € 58

Diametro 26 cm, consigliata per 6-12 persone | € 82

BAVARESE

Un delicato e avvolgente biscuit che incontra una vellutata mousse alla vaniglia Bourbon, impreziosita dalla freschezza delle fragole

TORTA AI TRE CIOCCOLATI

Un viaggio nell'intensità del cacao: morbido biscotto al cioccolato fondente e un cremoso gioco di consistenze ai tre cioccolati

MILLEFOGLIE

La perfetta armonia dei contrasti: strati di croccante e fragrante sfoglia uniti a una vellutata crema diplomatica

TARTE CITRON

Un guscio di friabile frolla artigianale, un cuore di crema setosa al limone e una nuvola di meringa delicatamente fiammeggiata

TARTE MADAME

Un'elegante sinfonia di sapori: frolla fine, cioccolato finissimo, una fresca gelée al lampone e una morbida namelaka alla vaniglia



LA PASTICCERIA

LE TORTE SU MISURA

CROSTATA CLASSICA

La tradizione nella sua massima espressione: guscio di pasta frolla, crema pasticcera profumata alla vaniglia e frutta fresca di stagione

SAINT HONORÉ

Un'architettura di alta pasticceria: alternanza di Pan di Spagna e sfoglia, bignè caramellati, crema chantilly e sfumature di cioccolato e vaniglia

SACHER

Un omaggio alla tradizione viennese: un morbido pan di Spagna al cioccolato fondente, farcito con un raffinato velo di confettura di albicocche

CHEESECAKE

Una base di frolla croccante e una ricca crema al formaggio. Gusto a scelta tra: Cioccolato, Lamponi, Pistacchio o Nocciola

CHEESECAKE BASQUE

L'iconica specialità cotta al forno dal cuore incredibilmente cremoso e dalla superficie piacevolmente caramellata



LA PASTICCERIA

LE TORTE SU MISURA

CROSTATA LINZER

Un raffinato guscio speziato alla cannella e frutta secca, che racchiude una generosa e intensa confettura ai frutti di bosco

CROSTATA AL CIOCCOLATO

Una frolla friabile che accoglie un'intensa, setosa e avvolgente ganache al cioccolato fondente

TORTA CAFFÈ E MASCARPONE

Il connubio perfetto tra la complessità aromatica del caffè e la morbida cremosità del mascarpone

BANANA BREAD

Un classico intramontabile, arricchito dalle note calde e avvolgenti della banana e spezie dolci

TORTA ALLE MELE

La regina dei dolci da credenza: un impasto soffice e ricco, profumato alla vaniglia, con mele fondenti



BISTROT

11.00 - 22.30



Palazzo San Gottardo
Lake Como

A RADISSON COLLECTION HOTEL

ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO | € 20

Battuta al coltello di Grigio Alpina, scalogno, capperi e alici

TARTARE DI RICCIOLA | € 22

Battuta al coltello di ricciola del Mediterraneo, stracciatella, sedano, limone e la sua bottarga

SALMERINO GRAVLAX | € 20

Carpaccio di salmerino marinato, aneto e erbe di stagione

GUAZZETTO | € 22

Zuppetta di pesci e frutti del mare Mediterraneo, salicornia e crostone di pane grigliato

TOFU BBQ | € 18

Tofu grigliato, sesamo croccante, insalatina di erbe e agretti

UOVO POCHÉ | € 16

Uovo cotto a bassa temperatura, fonduta di formaggio locale e aneto

SALUMI E FORMAGGI | € 20 pp

Selezione di insaccati del territorio e formaggi di malga accompagnati da sottaceti, vegetali freschi e fermentati, composte e chutney di frutta

Coperto € 5



PASTA E RISO

SPAGHETTONI | € 18

Spaghettoni Senatore Cappelli, burro, alici e peperoncino

PAPPARDELLE | € 20

Pappardelle all'uovo stese a mano al ragù tradizionale di manzo

RISOTTO | € 18

Riso Arborio Cascina Alberona, formaggio Semuda e pepe aromatico

FREGOLA | € 22

Fregola sarda fatta in casa, piselli e frutti di mare del Mediterraneo

GNOCCHETTI | € 16

Gnocchetti di patate fatti a mano, salsa ai pomodori di stagione e olio extravergine profumato al basilico

MINISTRONE | € 16

Minestrone di verdure di stagione e orzo

Coperto € 5



CARNE E PESCE

T-BONE | € 50 (500g)

Costata di vacca Grigio Alpina cotta a fuoco vivo, insalata di erbe, fiori e dressing al rafano

MAIALE NERO | € 26

Maiale nero alpino cotto alla brace con funghi di stagione e prezzemolo

RICCIOLA | € 30

Trancio di ricciola del Mediterraneo alla brace accompagnato da salsa alle erbe e verdure di stagione

SALMERINO BBQ | € 24

Salmerino grigliato, consistenze di cavolo rapa, erbe aromatiche e dashi di miso

MELANZANA FONDENTE | € 22

Melanzana fondente marinata al miso, misticanza di stagione e salsa vegetale

CONTORNI

Contorni di verdure selezionate

FUNGHI DI STAGIONE | € 10

POMODORI FRESCHI | € 8

PATATE NOVELLE ARROSTO | € 8

VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE | € 10

INSALATA DI STAGIONE | € 10

Selezione di insalate e verdure di stagione

Coperto € 5



SANDWICH & BURGER

CROQUE MONSIEUR | € 14

Sandwich croccante con prosciutto, scamorza affumicata, besciamella e misticanza aromatica

TRUFFLE FRENCH TOAST | € 20

Pan brioche, cipolle caramellate, formaggio di malga e tartufo di stagione

HAMBURGER DI MANZO | € 24

Burger di Grigio Alpina, pan brioche ai semi di sesamo, salsa BBQ, formaggio di malga, pomodoro, lattuga e patate speziate accompagnate da patate speziate

CLUB SANDWICH | € 24

Pane in cassetta, Pollo grigliato, guanciale croccante, uovo bbq, mayonese alla senape, insalata, pomodori di stagione accompagnati da patate speziate

Coperto € 5



INSALATE E BOWL

BURRATA E POMODORI | € 18

Burrata, pomodori di stagione freschi e confit, olio EVO e basilico

INSALATA LARIANO | € 24

Insalata e frutta di stagione, noci, semi di girasole, uva sultanina e tofu o pollo grigliato, accompagnato da dressing al miele

PRIMIZIE DELL'ORTO | € 18

Insalate, erbe, fiori, verdure di stagione e conserve con olio extravergine di oliva

RISO GIAPPONESE | € 22

Riso Okomesan cotto a vapore, vegetali freschi, salsa di soia artigianale e salmerino marinato





CAFFÈ LARIANO

COMO

RAW

18.30 - 22.30

Un menù degustazione da 7 portate selezionate da Chef Mirko Gatti.

€ 85

Accompagnato da bevande di nostra produzione e vini

€ 40

SOSTENIBILITÀ
MATERIA PRIMA LOCALE
FUOCO, FERMENTAZIONE, FORAGING

La cucina di Chef Mirko Gatti nasce da una visione di **sostenibilità**, radicata nei processi naturali e nelle tecniche più autentiche di cottura e conservazione, in ascolto profondo del territorio e dei suoi ecosistemi. Ogni **ingrediente** viene accolto nella sua interezza, secondo una filosofia **“no waste”** e a scarto zero, dove ciò che resta si trasforma e continua a vivere in aceti, salse, bevande fermentate, miso e garum.

Executive Chef: Mirko Gatti

