

RISTORANTE PIZZERIA



IL MENÙ



Taggaci!



@ristoranteelsombrero

Via Gerolamo Borsieri 25 - 22100 COMO (CO)
www.pizzeriaelsombrero.it - info@pizzeriaelsombrero.it
Tel. 031.270106

GLI ANTIPASTI

Antipasto di mare misto <i>Cold mixed seafood plate</i>	€ 18,00
Carpaccio di tonno affumicato <i>Smoked tuna carpaccio</i>	€ 17,00
Insalata di Gamberetti con rucola, pomodorini e cipolla rossa di Tropea <i>Shrimp salad with rocket salad, cherry tomatoes and red onion</i>	€ 16,00
Polpo con patate, olive e pomodorini (tiepido) <i>Sliced octopus with potatoes, olives and cherry tomatoes</i>	€ 16,00
Cozze alla marinara <i>Mussels with garlic sauce</i>	€ 15,00
Zuppa di cozze <i>Mussels with tomato sauce</i>	€ 15,00
Carpaccio di Black Angus affumicato con songino e scaglie di grana <i>Smoked Black Angus carpaccio with cornsalad and grana cheese</i>	€ 18,00
Bresaola della Valtellina con rucola e scaglie di grana <i>Bresaola della Valtellina with rocket salad and grana cheese</i>	€ 16,00
Affettati misti <i>Mixed cured meat</i>	€ 16,00
Formaggi misti <i>Mixed cheese</i>	€ 16,00
Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala <i>Parma ham with buffalo mozzarella</i>	€ 15,00
Prosciutto crudo di Parma con melone (a seconda della disponibilità) <i>Parma ham with melon (when available)</i>	€ 15,00
Caprese con mozzarella di bufala <i>Caprese salad with buffalo mozzarella</i>	€ 14,00

COPERTO € 2,50

COVER CHARGE € 2,50

****A seconda della stagione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.***

Chiedere conferma al personale di sala

Depending on the season, some of our dishes could be made from frozen products. Please ask for confirmation

I PRIMI

Tagliatelle con fiori di zucca e scampi	€ 17,00
<i>Tagliatelle pasta with courgette flowers and langoustine</i>	
Spaghetti con gamberetti, zucchine e pomodorini	€ 17,00
<i>Spaghetti with prawns, zucchinis and cherry tomatoes</i>	
Spaghetti alla Pescatora (con pomodorini freschi e funghi porcini)	€ 18,00
<i>Spaghetti with seafood, cherry tomatoes and porcini mushrooms</i>	
Linguine alle Vongole veraci con bottarga di muggine	€ 19,00
<i>Spaghetti with clams with bottarga</i>	
Linguine El Sombrero	€ 17,00
<i>(Frutti di mare, zucchine, funghi porcini, panna e zafferano)</i>	
<i>Linguine with seafood, zucchinis, porcini mushrooms, cream and saffron</i>	
Risotto al Pesce Persico	€ 18,00
<i>Risotto with perch fish</i>	
Risotto Rosa ai frutti di mare	€ 18,00
<i>Risotto with seafood and beetroot cream</i>	
Orecchiette con broccoli e salsiccia	€ 15,00
<i>Orecchiette pasta with broccoli and sausages</i>	
Spaghetti alla Carbonara (uovo, pecorino, guanciale, pepe)	€ 15,00
<i>Spaghetti alla carbonara with eggs, pecorino cheese, guanciale bacon and pepper</i>	
Tagliatelle al ragù	€ 15,00
<i>Tagliatelle pasta with beef ragout</i>	
Gnocchi al pesto fatto in casa con crema di zucca e zafferano	€ 16,00
<i>Gnocchi pasta with home made pesto and a sauce with pumpkin and saffron</i>	
Risotto con asparagi e zafferano	€ 16,50
<i>Risotto with asparagus and saffron</i>	
Risotto ai funghi porcini	€ 16,50
<i>Risotto with porcini mushrooms</i>	

Disponibile la pasta senza glutine (+ € 2,50)

Gluten free pasta (+ € 2,50)

I SECONDI

Grigliata mista di pesce (pescatrice, calamari, branzino, salmone, gamberone) <i>Mixed grilled seafood (monkfish, calamari, sea bass fillet, cuttlefish, king prawn)</i>	€ 25,00
Pescatrice al forno con gamberi, patate e olive taggiasche <i>Baked monkfish with prawns, potatoes and olives</i>	€ 22,00
Branzino alla griglia <i>Grilled Sea Bass</i>	€ 23,00
Seppie alla griglia <i>Grilled cuttlefish</i>	€ 18,00
Calamari fritti <i>Fried calamari</i>	€ 16,00
Fritto misto di pesce (calamari, gamberetti, pesciolini) <i>Mixed Fried seafood</i>	€ 18,00
Filetto di salmone agli agrumi con crema di cavolfiore <i>Salmon fillet with citrus sauce and cauliflower cream</i>	€ 18,00
Polpo alla griglia con salsa ai porri e zafferano <i>Grilled Octopus with leeks and saffron sauce</i>	€ 23,00
Orecchio d'elefante alla milanese con rucola e pomodorini <i>Breaded veal cutlet with rocket salad and cherry tomatoes</i>	€ 23,00
Costoletta di Vitello al burro e salvia <i>Grilled veal cutlet with butter and sage</i>	€ 21,00
Entrecôte di manzo alla griglia <i>Grilled rib steak</i>	€ 22,00
Tagliata di manzo al pepe verde <i>Grilled beef slice with green pepper</i>	€ 22,00
Scaloppina di vitello ai funghi porcini <i>Veal escalope with porcini mushrooms</i>	€ 18,00
Costolette di agnello al mirto con patate saltate <i>Lamb chops with myrtle and potatoes</i>	€ 24,00
Grigliata mista di carne (vitello, manzo, costoletta di agnello, petto di pollo e salsiccia) <i>Mixed grilled meat</i>	€ 24,00

I CONTORNI

Patatine fritte <i>Fries</i>	€ 5,50
Patate saltate alle erbe <i>Roasted potatoes</i>	€ 6,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 6,00
Spinaci al burro <i>Spinach with butter</i>	€ 6,00
Verdure miste al burro <i>Vegetables with butter</i>	€ 7,00
Verdure miste alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	€ 8,00
Insalatona (Insalata verde, rucola, carote, pomodoro, mozzarella di bufala, tonno e olive) <i>Italian salad (green salad, rocket salad, carrots, tomato, buffalo mozzarella, tuna fish, olives)</i>	€ 12,00

LE PIZZE

	NORMALE/NORMAL	GRANDE/BIG
Marinara Pomodoro, aglio, origano <i>Tomato, garlic, oregano</i>	€ 7,00	€ 11,00
Margherita Pomodoro, mozzarella <i>Tomato, mozzarella</i>	€ 7,50	€ 12,00
Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>Tomato, mozzarella, cooked ham</i>	€ 9,50	€ 14,00
Prosciutto e Funghi pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms</i>	€ 10,00	€ 15,50
Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomato, mozzarella, spicy salami</i>	€ 10,00	€ 16,00
Rustica Pomodoro, mozzarella, salame dolce, salsiccia, olive <i>Tomato, mozzarella, salami, sausages, olives</i>	€ 12,00	€ 18,00
Partenopea Pomodoro, mozzarella, pomodorini, prosciutto crudo, rucola <i>Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, rocket salad</i>	€ 12,50	€ 18,00
Valtellinese Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana Tomato, mozzarella, bresaola, rocket salad, Grana cheese	€ 12,00	€ 17,50
Bufala Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico <i>Tomato, buffalo mozzarella, basil</i>	€ 11,00	€ 16,50
Atomica Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla, zola, peperoni, olive <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, onion, zola cheese, sweet red pepper, olives</i>	€ 14,00	€ 18,00
Salsiccia e Friarielli Mozzarella, salsiccia, friarielli <i>Mozzarella, sausage, broccoli rabe</i>	€ 11,00	€ 16,00
Desi Pomodoro, mozzarella di bufala, porcini, speck <i>Tomato, buffalo mozzarella, porcini mushroom, smoked ham</i>	€ 14,00	€ 18,00
El Sombrero Pomodoro, mozzarella, pancetta, fagioli <i>Tomato, mozzarella, bacon, beans</i>	€ 12,50	€ 18,00
Vegetariana Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, spinaci <i>Tomato, mozzarella, zucchini, eggplant, sweet red pepper, spinach</i>	€ 11,00	€ 16,50
Tonno e cipolla Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla <i>Tomato, mozzarella, tuna, onion</i>	€ 11,00	€ 16,00
Würstel Pomodoro, mozzarella, würstel Tomato, mozzarella, sausage	€ 10,00	€ 15,00

	NORMALE/NORMAL	GRANDE/BIG
Quattro Stagioni	€ 10,00	€ 14,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive		
<i>Tomato, mozzarella, cooked ham, mushroom, artichokes, olives</i>		
Quattro Salumi	€ 13,00	€ 18,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salame piccante, salsiccia, würstel		
<i>Tomato, mozzarella, cooked ham, spicy salami, sausage, steamed sausage</i>		
Quattro Formaggi	€ 11,00	€ 16,00
Pomodoro, mozzarella, zola, taleggio, fontina		
<i>Tomato, mozzarella, zola cheese, taleggio cheese, fontina cheese</i>		
Speck e Provola	€ 12,00	€ 18,00
Pomodoro, mozzarella, speck, provola		
<i>Tomato, mozzarella, smoked ham, provola cheese</i>		
Speck e Gorgonzola	€ 12,00	€ 18,00
Pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola		
<i>Tomato, mozzarella, smoked ham, gorgonzola cheese</i>		
Speck e Taleggio	€ 12,00	€ 18,00
Pomodoro, mozzarella, speck, taleggio		
<i>Tomato, mozzarella, smoked ham, taleggio cheese</i>		
Porcini	€ 12,50	€ 18,00
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini		
<i>Tomato, mozzarella, porcini mushroom</i>		
Funghi	€ 9,00	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella, funghi		
<i>Tomato, mozzarella, mushroom</i>		
Napoletana	€ 9,00	€ 14,50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano		
<i>Tomato, mozzarella, anchioves, oregano</i>		
Romana	€ 9,00	€ 14,50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi		
<i>Pomodoro, mozzarella, anchioves, oregano, capers</i>		
Siciliana	€ 9,00	€ 14,50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi, olive		
<i>Pomodoro, mozzarella, anchioves, oregano, capers, olives</i>		
Pugliese	€ 9,00	€ 14,50
Pomodoro, mozzarella, cipolla, acciughe, origano		
<i>Tomato, mozzarella, onion, anchioves, oregano</i>		
Calzone Liscio	€ 10,00	€ 15,00
Mozzarella, prosciutto cotto		
<i>Folded pizza with mozzarella and cooked ham</i>		
Calzone Napoletano	€ 11,00	€ 16,00
Mozzarella, prosciutto cotto, ricotta		
<i>Folded pizza with mozzarella, cooked ham and ricotta cheese</i>		
Calzone Farcito	€ 11,00	€ 16,00
Mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi		
<i>Folded pizza with mozzarella, cooked ham, mushroom and artichokes</i>		
Baguette El Sombrero	€ 13,00	
Mozzarella, salame piccante, ricotta		
<i>Mozzarella, spicy salami, ricotta cheese</i>		
Supplemento di mozzarella (extra mozzarella)	€ 2,00	€ 4,00
Supplemento di Mozzarella di Bufala (extra Buffalo mozzarella)	€ 4,00	€ 5,00
Supplemento di salumi (extra cured meat/ham)	€ 3,00	€ 5,00

LE BEVANDE

Calice di Prosecco <i>Glass of Prosecco</i>	€ 5,00
Calice di Merlot/Chardonnay <i>Glass of Merlot/Chardonnay</i>	€ 5,50
Calice di vino Rosso/Bianco della casa <i>Glass of red or white house wine</i>	€ 4,00
1/4 vino della casa <i>1/4 liter of house wine</i>	€ 4,50
1/2 vino della casa <i>1/2 liter of house wine</i>	€ 6,50
1 litro di vino della casa <i>1 liter of house wine</i>	€ 12,00
Birra piccola <i>Small draft beer</i>	€ 4,00
Birra media <i>Medium draft beer</i>	€ 6,00
Birra da litro <i>1 liter draft beer</i>	€ 12,00
Birra Messina in bottiglia 33 cl. <i>Messina bottled beer 33 cl.</i>	€ 5,00
Birra Moretti in bottiglia 66 cl. <i>Moretti bottled beer 66 cl.</i>	€ 7,00
Birra Peroni rossa Gran Riserva in bottiglia 50 cl. <i>Peroni bottled red beer 50 cl.</i>	€ 7,00
Birra Weiss in bottiglia 50 cl. <i>Bottled weiss beer 50 cl.</i>	€ 7,00
Birra Peroni Senza Glutine 33 cl. <i>Peroni bottled gluten free beer 33 cl.</i>	€ 5,00
Birra Moretti Analcolica 33 cl. <i>Moretti bottled non-alcoholic beer 33 cl.</i>	€ 5,00
Bibite <i>Soft drinks</i>	€ 3,50
Acqua 0,50 L. <i>Water 0,50 L.</i>	€ 2,00
Acqua 0,70 L. <i>Water 0,70 L.</i>	€ 3,00

I COCKTAIL

APEROL SPRITZ	€ 7,00
CAMPARI SPRITZ	€ 7,00
NEGRONI	€ 8,00
SBAGLIATO	€ 8,00
AMERICANO	€ 8,00
HENDRICK'S GIN	€ 10,00
GIN MARE	€ 10,00
BOMBAY GIN	€ 8,00

LA CAFFETTERIA

Caffè <i>Coffee</i>	€ 2,00
Caffè decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 2,50
Caffè d'orzo <i>Barley coffee</i>	€ 2,50
Caffè corretto <i>Laced coffee</i>	€ 2,50
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€ 3,00
Tè caldo/camomilla <i>Hot Tea</i>	€ 3,00

GRAPPE E AMARI

Amaro Digestive bitters	€ 4,00
Limoncello della casa <i>Lemoncello</i>	€ 4,00
Grappa Barricata/Bianca	€ 5,50
Grappa Diciotto Lune "Marzadro"	€ 7,50
Grappa Poli "Sarpa oro"	€ 7,50

LA CARTA DEI VINI

Spumanti e Champagne

Prosecco Valdobbiadene Millesimato - Astoria	€ 27,00
Cuvee Lounge - Astoria	€ 24,00
Cuvée Dei Frati Brut - Ca' Dei Frati	€ 35,00
Cuvée Dei Frati Rosé Brut - Ca' Dei Frati	€ 35,00
Mumm Cordon Rouge	€ 80,00
Moet et Chandon	€ 80,00
Veuve Cliquot	€ 90,00

Vini Bianchi

Lugana - Ca' Lojera	€ 26,00
Lugana - Ca' Dei Frati	€ 30,00
Brolettino Lugana - Ca' dei Frati	€ 35,00
Anthilia Sicilia Doc - Donnafugata	€ 28,00
Damarino Sicilia Doc - Donnafugata	€ 28,00
Falanghina - Vadiaperti	€ 24,00
Gavi di Gavi - Morgassi Superiore	€ 24,00
Roero Arneis - Pinsoglio	€ 24,00
Pinot Grigio - Astoria	€ 21,00
Chardonnay - Astoria	€ 21,00
Vermentino - Quartomoro	€ 24,00
Grillo - Feudo Disisa	€ 24,00

Vini Rosati

Rosa Dei Frati - Ca' Dei Frati	€ 30,00
Chiaretto Classico Garda - Ca' Lojera	€ 24,00

Vini Rossi

Ronchedone - Ca' Dei Frati	€ 35,00
Primitivo Di Manduria Sassirossi - Feudi Salentini	€ 26,00
Sedàra Sicilia Doc - Donnafugata	€ 28,00
Barolo - Virna Borgogno	€ 48,00
Barbaresco - Cascina Morassino	€ 58,00
Nebbiolo Langhe - Diego Conterno	€ 32,00
Barbera D'alba - Diego Conterno	€ 26,00
Dolcetto D'alba - Diego Conterno	€ 24,00
Nero D'avola - Terre di Giurfo	€ 22,00
Valpolicella - Brigaldara	€ 24,00
Merlot - Astoria	€ 23,00
Chianti Classico - Fattoria Rodano	€ 26,00

LA LISTA DEGLI ALLERGENI

A tutela della nostra clientela segnaliamo che nelle ricette e nelle bevande preparate e somministrate in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011 - "SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia...)
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 sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Chiediamo alla gentile clientela di comunicare al personale di sala le eventuali intolleranze/allergie

MENÙ DI PESCE

Antipasto di mare misto

Linguine El Sombrero

Grigliata mista di pesce con patate saltate

1/2 Acqua e 1/4 di vino

Caffè e limoncello della casa

€ 65,00 a persona

MENÙ DI CARNE

Antipasto misto di salumi e formaggi

Tagliatelle al Ragù

Grigliata mista di carne con patate saltate

1/2 acqua e 1/4 di vino

Caffè e limoncello della casa

€ 60,00 a persona