

# RISTORANTE PIZZERIA



## IL MENÙ



**Taggaci!**



**@ristoranteelsombrero**

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

## GLI ANTIPASTI

<b>Insalata di mare</b> (Calamari, gamberetti, polpo, cozze) <i>Cold seafood plate with calamari, shrimps, octopus and mussels</i>	€ 14,50
<b>Antipasto di mare misto</b> (Insalata di mare, carpaccio di piovra, cocktail di gamberi e salmone marinato) <i>Cold seafood plate with calamari, shrimps, octopus, mussels, octopus carpaccio and marinated salmon</i>	€ 17,00
<b>Insalata di Gamberetti con rucola, pomodorini e cipolla rossa di Tropea</b> <i>Shrimp salad with rocket salad, cherry tomatoes and red onion</i>	€ 14,50
<b>Salmone marinato con salsa yogurt, erba cipollina e pepe rosa</b> <i>Marinated salmon with yogurt sauce, chives and rose pepper</i>	€ 14,00
<b>Carpaccio di piovra con verdure e pesto leggero</b> <i>Finely sliced octopus carpaccio</i>	€ 16,00
<b>Polpo con patate, olive e pomodorini (tiepido)</b> <i>Sliced octopus with potatoes, olives and cherry tomatoes</i>	€ 16,00
<b>Cozze alla marinara</b> <i>Mussels with garlic sauce</i>	€ 14,00
<b>Zuppa di cozze</b> <i>Mussels with tomato sauce</i>	€ 15,00
<b>Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana</b> <i>Beef carpaccio with rocket salad and grana cheese</i>	€ 16,50
<b>Bresaola della Valtellina con rucola e scaglie di grana</b> <i>Bresaola della Valtellina with rocket salad and grana cheese</i>	€ 15,50
<b>Vitello Tonnato</b> <i>Sliced veal covered with mayonnaise flavored with tuna and capers</i>	€ 16,00
<b>Affettati misti con formaggi</b> <i>Mixed cured meat with cheese</i>	€ 16,00
<b>Prosciutto crudo di Parma con melone</b> <i>Parma ham with melon</i>	€ 15,00
<b>Caprese con mozzarella di Bufala</b> <i>Caprese with Buffalo mozzarella</i>	€ 13,00

**COPERTO € 2,00**

COVER CHARGE € 2,00

*\*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

<b>Mezzi paccheri con triglie, olive e peperoni</b>	<b>€ 16,00</b>
<i>Mezzi paccheri pasta with tomato sauce, goatfish, olives and sweet red pepper</i>	
<b>Spaghetti con gamberetti, zucchini e pomodorini</b>	<b>€ 16,50</b>
<i>Spaghetti with prawns, zucchini and cherry tomatoes</i>	
<b>Spaghetti alla Pescatora</b>	<b>€ 17,00</b>
<i>Spaghetti with seafood</i>	
<b>Linguine alle Vongole veraci con bottarga di muggine</b>	<b>€ 18,00</b>
<i>Spaghetti with clams with bottarga</i>	
<b>Linguine El Sombrero</b>	<b>€ 16,50</b>
<i>(Frutti di mare, zucchini, funghi porcini, panna e zafferano)</i>	
<i>Linguine with seafood, zucchini, porcini mushrooms, cream and saffron</i>	
<b>Risotto al Pesce Persico</b>	<b>€ 18,00</b>
<i>Risotto with perch fish</i>	
<b>Risotto Rosa al Branzino</b>	<b>€ 17,00</b>
<i>Risotto with sea bass and beetroot cream</i>	
<b>Orecchiette con verdure e salsiccia</b>	<b>€ 15,00</b>
<i>Orecchiette pasta with tomato sauce, vegetables and sausages</i>	
<b>Spaghetti alla Carbonara (uovo, pecorino, guanciale, pepe)</b>	<b>€ 14,00</b>
<i>Spaghetti alla carbonara with eggs, pecorino cheese and guanciale bacon</i>	
<b>Tagliatelle ai Funghi Porcini</b>	<b>€ 15,00</b>
<i>Tagliatelle pasta with porcini mushrooms</i>	
<b>Tagliatelle al Ragù</b>	<b>€ 13,00</b>
<i>Tagliatelle pasta with meat sauce</i>	
<b>Mezzi Paccheri al pesto fatto in casa, patate e fagiolini</b>	<b>€ 15,00</b>
<i>Mezzi paccheri pasta with home made pesto, potatoes and green beans</i>	
<b>Risotto allo zafferano e asparagi</b>	<b>€ 16,00</b>
<i>Risotto with saffron and asparagus</i>	
<b>Risotto ai funghi porcini</b>	<b>€ 16,00</b>
<i>Risotto with porcini mushrooms</i>	

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

## I SECONDI

<b>Grigliata mista di pesce</b> (pescatrice, calamari, branzino, salmone, gamberone) <i>Mixed grilled seafood (monkfish, calamari, sea bass fillet, cuttlefish, king prawn)</i>	€ 24,00
<b>Pescatrice con salsa ai fiori di zucca e scampi</b> <i>Monkfish with courgette flowers and shlobster sauce</i>	€ 20,00
<b>Branzino alla griglia</b> <i>Grilled Sea Bass</i>	€ 20,00
<b>Seppie alla griglia</b> <i>Grilled cuttlefish</i>	€ 17,00
<b>Calamari fritti</b> <i>Fried calamari</i>	€ 16,00
<b>Fritto misto di pesce</b> (calamari, gamberetti, pesciolini) <i>Mixed Fried seafood</i>	€ 18,00
<b>Filetto di salmone agli agrumi con crema di cavolfiore</b> <i>Salmon fillet with citrus sauce and cauliflower cream</i>	€ 17,00
<b>Orecchio d'elefante alla milanese con rucola e pomodorini</b> <i>Breaded veal cutlet with rocket salad and cherry tomatoes</i>	€ 22,00
<b>Costoletta di Vitello al burro e salvia</b> <i>Grilled veal cutlet with butter and sage</i>	€ 20,00
<b>Entrecôte di manzo alla griglia</b> <i>Grilled rib steak</i>	€ 20,00
<b>Tagliata di manzo con salsa alla paprika dolce</b> <i>Grilled beef slice with sweet paprika sauce</i>	€ 20,00
<b>Scaloppina di vitello ai funghi porcini</b> <i>Veal escalope with porcini mushrooms</i>	€ 18,00
<b>Costolette di agnello al mirto con patate saltate</b> <i>Lamb chops with myrtle and potatoes</i>	€ 23,00
<b>Grigliata mista di carne</b> (vitello, manzo, costoletta di agnello, petto di pollo e salsiccia) <i>Mixed grilled meat</i>	€ 23,00

## I CONTORNI

<b>Patatine fritte</b> <i>Fries</i>	€ 5,50
<b>Patate saltate alle erbe</b> <i>Roasted potatoes</i>	€ 6,00
<b>Insalata mista</b> <i>Mixed salad</i>	€ 6,00
<b>Spinaci al burro</b>	€ 6,00
<b>Verdure miste al burro</b> <i>Vegetables with butter</i>	€ 7,00
<b>Verdure miste alla griglia</b> <i>Grilled vegetables</i>	€ 8,00
<b>Insalatona</b> (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
<b>Marinara</b> Pomodoro, aglio, origano <i>Tomato, garlic, oregano</i>	€ 7,00	€ 11,00
<b>Margherita</b> Pomodoro, mozzarella <i>Tomato, mozzarella</i>	€ 7,50	€ 12,00
<b>Prosciutto</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>Tomato, mozzarella, cooked ham</i>	€ 9,50	€ 14,00
<b>Prosciutto e Funghi</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms</i>	€ 10,00	€ 15,50
<b>Diavola</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomato, mozzarella, spicy salami</i>	€ 10,00	€ 16,00
<b>Rustica</b> Pomodoro, mozzarella, salame dolce, salsiccia, olive <i>Tomato, mozzarella, salami, sausages, olives</i>	€ 12,00	€ 18,00
<b>Partenopea</b> Pomodoro, mozzarella, pomodorini, prosciutto crudo, rucola <i>Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, rocket salad</i>	€ 12,50	€ 18,00
<b>Valtellinese</b> Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana <i>Tomato, mozzarella, bresaola, rocket salad, Grana cheese</i>	€ 12,00	€ 17,50
<b>Bufala</b> Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico <i>Tomato, buffalo mozzarella, basil</i>	€ 11,00	€ 16,50
<b>Atomica</b> 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
<b>Salsiccia e Friarielli</b> Mozzarella, salsiccia, friarielli <i>Mozzarella, sausage, broccoli rabe</i>	€ 11,00	€ 16,00
<b>Desi</b> Pomodoro, mozzarella di bufala, porcini, speck <i>Tomato, buffalo mozzarella, porcini mushroom, smoked ham</i>	€ 14,00	€ 18,00
<b>El Sombrero</b> Pomodoro, mozzarella, pancetta, fagioli <i>Tomato, mozzarella, bacon, beans</i>	€ 12,50	€ 18,00
<b>Vegetariana</b> Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, spinaci <i>Tomato, mozzarella, zucchini, eggplant, sweet red pepper, spinach</i>	€ 11,00	€ 16,50
<b>Tonno e cipolla</b> Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla <i>Tomato, mozzarella, tuna, onion</i>	€ 11,00	€ 16,00
<b>Würstel</b> Pomodoro, mozzarella, würstel <i>Tomato, mozzarella, sausage</i>	€ 10,00	€ 15,00

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

## LE BEVANDE

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

## I COCKTAIL

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

## LA CAFFETTERIA

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

## GRAPPE E AMARI

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

# LA CARTA DEI VINI

## Spumanti e Champagne

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

## Vini Bianchi

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

## Vini Rosati

<b>Rosa Dei Frati</b> - Ca' Dei Frati	€ 30,00
<b>Chiaretto Classico Garda</b> - Ca' Lojera	€ 24,00

## Vini Rossi

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