

MENÙ

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Vi verrà dato un menù specifico con evidenziato ogni tipo di intolleranza. In base alla stagione e alla reperibilità alcuni prodotti possono essere surgelati.

NON SI FANNO CONTI SEPARATI • NO SEPARATED BILL • KEINE GETRENNTE RECHNUNG

Via Vittorio Emanuele, 12 - 22010 Sorico, Lago di Como - Tel. 0344 84124 - www.pizzaspluga.it



Spluga Pizzeria contemporanea con cucina



[pizzeria_spluga.sorico](https://www.instagram.com/pizzeria_spluga.sorico)

LA PIZZERIA

"L'obiettivo principale che mi pongo nel fare un'impasto è quello di avere un prodotto finale leggero e digeribile. Questo è frutto di una ricerca sulle tipologie di farine, dai suoi grani, la macinazione, i trattamenti e il modo di lavorazione che subiscono, la diversa forza (W) che una farina ha e le sue proteine, l'idratazione di cui ha bisogno unita a tempi di riposo adeguati e l'utilizzo di preimpasti e di lievito madre... Questi devono essere i punti fermi per il raggiungimento di questo obiettivo."

Alfio Colaninno

Ogni pizza è stata creata e abbinata a un impasto con l'idea di valorizzare al meglio i prodotti usati, con un'attenzione particolare al concetto di "Km 0" e al "no spreco alimentare".

N.B.: Per tutte le nostre pizze utilizziamo:

- Mozzarella "FIOR DI LATTE" prodotta da un'azienda Agricola che acquista solo latte italiano da piccole aziende vicine per garantire la miglior qualità
 - Mozzarella di BUFALA D.O.P. certificata.
- POMODORO SAN MARZANO D.O.P. certificato.





LE SOFT&CROCK (SOFFICE E CROCCANTE)

IMPASTO OTTENUTO DA FARINE MACINATE A PIETRA, CEREALI E LIEVITO MADRE, PER REGALARE PROFUMI E SAPORI CHE FANNO RICORDARE IL PANE DI UN TEMPO. SI PRESENTA PIÙ ALTA DI UNA NORMALE PIZZA, CROCCANTE ALL'ESTERNO E SOFFICE ALL'INTERNO

Il Gambero e il Campari

€ 20

Tartare di Burrata, gel di mango, gambero rosso marinato, cristalli di Campari
Burrata tartare, mango gel, marinated red shrimp, Campari crystals

Tartare

€ 20

Crema di zucca, stracciatella passata in forno, tartare di pezzata rossa, granella di pistacchio tostato, gocce di maionese alla senape con olive nere e capperi
Pumpkins cream, baked stracciatella, red meat tartare, toasted pistachio grain, mayonnaise mustard drops with black olives and capers

Del Casaro

€ 17

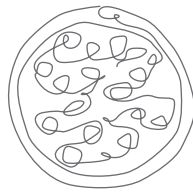
Fior di latte, latteria Delebio, Taleggio, mousse di ricotta e caprino, cialda di parmigiano, leggera sgranata pepe nero
Milk cream, special cheese from Delebio creamery, Taleggio from Valsassina, Parmesan cheese, black pepper

Dolce Rita

€ 15

Salsa di Pomodoro giallo, bufala D.O.P. a freddo, pomodorino essiccato, basilico, olio E.V.O.
Yellow tomato sauce, cold buffalo mozzarella, dried tomato, basil, extravirgin olive oil





H2O (MORBIDA)

UN IMPASTO CHE RENDE ONORE ALL'ACQUA. UNA GELATINIZZAZIONE DEGLI AMIDI COME FORZA LIEVITANTE, FARINA DI ALGA SPIRULINA, ALTISSIMA IDRATAZIONE, COTTURA A VAPORE. IMPASTO MORBIDO E SOFFICE CON UNA LIEVE VETRIFICAZIONE DELLA CROSTA.

Mortadella Bonfatti Presidio Slow food

€ 18

Bufala, mortadella Bonfatti, granello di pistacchio, julienne di pomodorino secco, gel al balsamico
Buffalo mozzarella, mortadella Bonfatti, chopped pistachio, julienne of dried tomatoes, balsamic gel

Là Nel Pian

€ 18

Crema di cavolfiore, carciofo, caprino, tartufo, crumble di uova
Cauliflower cream, artichoke, goat cheese, truffle, egg crumble

Dal Lago

€ 18

Pomodorino giallo, bufala a freddo, petali di trotella affumicata, caviale di lavarello, germogli
Yellow tomato, cold buffalo mozzarella sprinkled on top, smoked trout, lavarello caviar,



LE PIZZE FRITTE

IMPASTO INDIRETTO A LUNGA MATURAZIONE, FARINE TIPO 1, FRITTE IN OLIO A 180° E POI FARCITE, VENGONO SERVITE TAGLIATE IN QUATTRO SPICCHI.

Partenopea

€ 12

San Marzano, bufala D.O.P. a freddo, grana in forno, basilico fresco, Olio E.V.O.
San Marzano tomato sauce, cold buffalo mozzarella, parmesan cheese, fresh basil, extravirgin olive oil

Salsiccia e friarielli

€ 14

San Marzano, Fior di latte, Salsiccia, friarielli
San Marzano tomatoes sauce, fior di latte, sausage, turnip greens

Scrigni

€ 15

Due calzoncini fritti con morbido al Casera, pere, erbe di campo
Two fried "calzoncini" with soft Casera cheese, pears, wild herbs





LE MARGHERITE

UN OMAGGIO ALLA REGINA DELLE PIZZE,
DALLA VERSIONE CLASSICA A QUELLA PIÙ CONTEMPORANEA.

Margherita (impasto classico)

€ 7

San Marzano, fior di latte, basilico, olio E.V.O.

San Marzano tomato sauce, mozzarella, fresh basil, extravirgin olive oil

Bufalina (impasto classico)

€ 10

Abbondante San Marzano, bufala D.O.P. a freddo, pomodorini, basilico, Olio E.V.O.

San Marzano tomato sauce, cold buffalo mozzarella, cherry tomatoes, fresh basil, extravirgin olive oil

Partenopea (impasto fritto)

€ 12

San Marzano, bufala D.O.P. a freddo, grana in forno, basilico fresco, Olio E.V.O.

San Marzano tomato sauce, cold buffalo mozzarella, parmesan cheese, fresh basil, extravirgin olive oil

Dolce Rita (impasto Soft&Crock)

€ 15

Salsa di Pomodoro giallo, bufala D.O.P. a freddo, basilico, olio E.V.O.

Yellow tomato sauce, cold buffalo mozzarella, basil, extravirgin olive oil



PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

Margherita

€ 7

San Marzano, fior di latte, basilico, olio E.V.O.

San Marzano tomato sauce, mozzarella, fresh basil, extravirgin olive oil

Naja

€ 9

San Marzano, fior di latte, patatine fritte

San Marzano tomato sauce, mozzarella, fried potatoes

Würstel

€ 9

San Marzano, Fior di latte, würstel

San Marzano tomato sauce, mozzarella, würstel

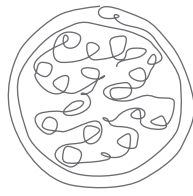
Prosciutto

€ 9

San Marzano D.O.P., fior di latte, prosciutto cotto S.Giovanni

San Marzano tomato D.O.P., mozzarella, S.Giovanni cooked ham





LE TONDE CLASSICHE 2.0

IMPASTO DI FARINE CON GERME ATTIVO, METODO INDIRETTO A BIGA, MATURATO 48 ORE, SI PRESENTA CON UNA Crosta ben alveolata che fa da cornice alle materie prime usate per il condimento.



DI PESCE

Iberica

€ 15

Maionese al cavolo rosso, fior di latte, mousse al formaggio di capra, acciughe del mar Cantabrico, pomodorino confit, polvere di olive nere

Red turnip mayonnaise, mozzarella, goat cheese mousse, anchovies from Cantabrico sea, cherry tomatoes confit, black olives powder

Profumi dal Sud

€ 15

Fior di latte, pomodorino scottato, misticanza fuori dal forno, julienne di calamari scottate allo zenzero e arancia, maionese di capperi e olive

Mozzarella, cherry tomato, mixed green salad, squid cooked with orange and ginger, olives and capers mayonnaise

Dalla Sicilia

€ 13

Salsa di pomodorino giallo, acciughe di Sicilia, pistacchio di Bronte, bufala D.O.P. a freddo, basilico
Yellow cherry tomato sauce, Sicilian anchovies, pistachio from Bronte, finally cold buffalo mozzarella sprinkled on top, fresh basil

Il polpo di Santo Spirito

€ 15

San Marzano D.O.P., fior di latte, polpo Santo Spirito, patate, crema di piselli, basilico fresco
San Marzano tomato sauce, mozzarella, octopus from S.Spirito, boiled potatoes, peas cream and fresh basil

La Romana a modo nostro

€ 13

San Marzano D.O.P., fior di latte, acciughe Italiane, olive Kalamata, frutto di capperi, basilico fresco, filo olio E.V.O, origano

San Marzano tomato sauce, mozzarella, Italian anchovies, Kalamata olives, capers, fresh basil, extravirgin olive oil, oregano

Merluzz explosion

€ 15

Pomodorino giallo, pesto, crema di Bufala D.O.P., merluzzo, pomodorino secco
Yellow tomato, pesto, buffalo mozzarella cream, cod, dried tomato

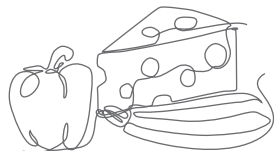




DI CARNE

- Fitness** € 13
Impasto integrale, San Marzano D.O.P., bufala D.O.P. a freddo, bresaola "ANGUS BIO Km 0", olio E.V.O., basilico
Wholewheat dough, San Marzano tomato sauce, thin slices of raw italian angus meat, finally cold buffalo mozzarella sprinkled on top, extravirgin olive oil, fresh basil
- Parma e Burrata** € 15
San Marzano D.O.P., fior di latte, crudo di Parma stagionato 20 mesi, burrata D'Andria, basilico, olio E.V.O., pepe
San Marzano tomato sauce, mozzarella, Parma ham seasoned 20 months, burrata D'Andria, fresh basil, extravirgin olive oil and pepper
- Valtellina** € 15
San Marzano D.O.P., fior di latte, bresaola D.O.P., porcini trifolati a fresco, olio E.V.O.
San Marzano tomato sauce, mozzarella, bresaola, fresh porcini mushrooms, extravirgin olive oil
- Dal Boscaiolo** € 15
Impasto integrale, San Marzano D.O.P., fior di latte, radicchio scottato, porcini trifolati a fresco, pancetta.
Wholewheat dough, San Marzano tomato sauce, mozzarella, cooked red chicory, fresh porcini mushrooms, crispy bacon.
- Speck zola noci** € 12
San Marzano D.O.P., fior di latte, speck croccante, Gorgonzola, gherigli di noci
San Marzano tomato sauce, mozzarella, crispy speck, Italian blue cheese, walnuts
- La Saporita** € 11
Pasta integrale, gocce di pomodoro, fior di latte, salsiccia, friarielli
Wholewheat dough, tomato drops, mozzarella, sausages, turnip greens
- Aris** € 11
San Marzano D.O.P., fior di latte, salamino piccante, Zola, cipolla
San Marzano tomato sauce, mozzarella, spicy salami, Zola cheese, onion





FORMAGGI E VERDURE

Burrata, Rucola e pomodorini

€ 13

San Marzano D.O.P., fior di latte, burrata D'Andria, basilico, olio E.V.O., pepe, rucola e pomodorini

San Marzano tomato sauce, mozzarella, burrata D'andria, fresh basil, extravirgin olive oil, pepper, rocket salad, cherry tomatoes

Val Gerola

€ 13

Impasto Integrale, formaggio Bitto "valle del Bitto", fior di Latte, noci, porcini, poco pepe
Wholewheat dough, Bitto cheese, mozzarella, walnuts, porcini mushrooms and pepper

Campagnola bella

€ 10

San Marzano D.O.P., fior di latte, zucchine, patate lesse, cipolla dolce caramellata

San Marzano tomato sauce, mozzarella, zucchini, boiled potatoes, red caramelized onion

Dall'Orto

€ 12

San Marzano D.O.P., fior di latte, zucchine, Porcino, carciofo, spinaciotto, gocce di cavolo e piselli, semi di zucca

San Marzano tomato sauce, mozzarella, zucchini, Porcino mushroom, artichoke, spinach, drops of cabbage and peas, pumpkin seeds

Rossa che passione

€ 10

Pomodoro CBT, crema di cavolo rosso, radicchio scottato, pomodorini confit, chips di bietola, cipolla rossa caramellata, corallo

Tomato, red cabbage cream, seared radicchio, confit cherry tomatoes, chard chips, caramelized red onion, coral

*A scelta si puo cambiare l'impasto con: Impasto con **farine integrali**: impasto ottenuto da farine integrali con germe vitale attivo, metodo indiretto con biga, idratazione 58%. Impasto **gluten free** (+5 €): impasto ottenuto con farine gluten-free adatto agli INTOLLERANTI al glutine. Teniamo a specificare che non si escludono contaminazioni crociate con altri prodotti presenti in laboratorio.*





LE TRADIZIONALI

SI FAN BELLE.

Marinara

€ 6,5

San Marzano, crema all'aglio, basilico, olio E.V.O.

San Marzano tomato sauce, garlic cream, fresh basil, extravirgin olive oil

Prosciutto

€ 9

San Marzano D.O.P., fior di latte, prosciutto cotto S.Giovanni

San Marzano tomato sauce, mozzarella, S.Giovanni ham

Quattro Stagioni

€ 13

San Marzano D.O.P., fior di latte, prosciutto cotto alta qualità, porcini, carciofi CBT

San Marzano tomato sauce, mozzarella, cooked ham, porcini mushrooms, artichokes

Quattro Formaggi

€ 13

San Marzano D.O.P., fior di latte, Zola, Taleggio, mousse di Ricotta e Caprino, cialda di parmigiano

San Marzano tomato sauce, mozzarella, Zola cheese, Taleggio cheese, mousse of Ricotta and Caprine cheese, Parmesan waffle

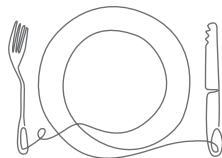
Napoli

€ 9

San Marzano D.O.P., fior di latte, acciughe di Sicilia, polvere di olive, Origano, basilico

San Marzano tomato sauce, mozzarella, Sicilian anchovies, oregano, basil





LA CUCINA

LO CHEF GIANLUIGI DE BERNARDI DA ANNI SPOSA L'IDEA DEL TERRITORIO, I PIATTI DELLA TRADIZIONE E I PRODOTTI A KM 0, CON UNA PARTICOLARE ATTENZIONE AL NO SPRECO ALIMENTARE. COME LE NOSTRE MONTAGNE SI TUFFANO NEL LAGO FONDENDOSI IN UN UNICO QUADRO DI COLORI E SAPORI, ECCO LE NOSTRE PROPOSTE.



I NOSTRI PICCOLI ASSAGGI

Sciatt della tradizione serviti su cicorino amaro con salame nostrano, Bitto della Val Gerola e verdure in agro "Morgan" € 12
Traditional "Sciatt" from Valtellina, on a bitter green salad served, with handcrafted salami, special cheese from Valgerola and sour vegetables

Crema di patate delle colline comasche, petali di trota affumicata, caviale di lavarello, polvere di missoltino, crescione € 12
Potato cream, smoked trout, lavarello caviar, missoltino powder, watercress

Il Carpione si fa bello € 12
Pescato di lago in agro, crema di carote, gel di sedano, petali di cipolla rossa
Sweet and sour Fish from the lake, carrot cream, celery gel, red onion petals



PRIMI PIATTI

Pizzoccheri della vicina Valtellina € 14
Buckwheat pasta cooked with butter, garlic, sage, cheese, potatoes, savoy cabbage and pepper

Riso al Persico alla moda del "Malo" (vecchia ricetta dei pescatori di Domaso) € 14
Rice with perch "old recipe of the fisherman"

Il ritorno dei "Patati e Guatt" € 14
Tortino di patate, fagiolini, formaggio, pancetta, cipolle, sferzata di burro
Potato pie, green beans, cheese, bacon, onions, lash of butter





SECONDI PIATTI

Filetto di trotella salmonata con quinoa al profumo di zafferano, pesto di piselli Salmon trout fillet with safron quinoa, peas pesto	€ 17
Tagliata di manzo al burro di malga e erbe di montagna Sliced beef with butter and mountain erbs	€ 17
Tartare di scottona, mousse di mascarpa dell'Alpe, gel di porro, uovo setacciato, Tartufo Scorzone del Lario Heifer tartare, mascarpa mousse, leek gel, sifted egg, Scorzone truffle from the lake	€ 20



INSALATONE E FORMAGGI

Insalata Mista Pomodori, lattuga, fagiolini, carote, semi di zucca Tomatoes, lettuce, french beans, carrots, pumpkin seeds	€ 5
Caprese all'italiana Pomodori, mozzarella di bufala D.O.P, clorofilla di basilico fresco, pane tostato Tomatoes, buffalo mozzarella cheese, fresh basil, toasted bread	€ 9
Sfiziosa Songino, pomodorini, origano, tonno, formaggio, pinoli Lettuce, tomatoes, oregano, tuna fish, cheese, pine nuts	€ 7
Piota di formaggi misti Mixed cheeses	€ 8





LA NOSTRA PASTICCERIA

L'IDEA DI CHIUDERE IN DOLCEZZA UN PASTO CON I NOSTRI
DESSERT AL PIATTO DOVE GOLOSITÀ E DIETA BILANCIATA SI FONDONO
IN UN TENERO ABBRACCIO

Dolce Vita

€ 8

Base pan di Spagna aromatizzato al lime, namelaka alla vaniglia, mousse al mango e frutto della passione

Sponge cake flavoured with lime, vanilla namelaka, mango mousse and passion fruit

Evoluzione al cioccolato

€ 8.5

Giochiamo con diverse forme e consistenze tra i vari cioccolati

Different shapes and texture of chocolate

Pensando al Tiramisù

€ 8

Parfait al caffè, crema al mascarpone e biscotto al cacao, namelaka al Baileys

Coffee parfait, mascarpone cream and cocoa biscuit, namelaka with Baileys

Zabaione Estivo

€ 8

Spuma fredda di Zabaione, granella di pistacchio, mandorle, Ovis mollis all'arancio e limone

Cold Zabaglione mousse, chopped pistachios, almonds, Ovis mollis with orange and lemon

Bugs Bunny

€ 8

Un dolce alla carota realizzato senza glutine, senza lattosio e pensato anche per i vegani

Special carrot dessert, no gluten, no lactose, also for vegans





BIBITE

Acqua minerale $\frac{3}{4}$	€ 3.50
Birra media	€ 6.00
Birra piccola	€ 3.50
Bibite	€ 3.00



CAFFÈ' E DIGESTIVI

Caffè espresso	€ 1.50
Caffè corretto	€ 1.50
Caffè decaffeinato	€ 1.50
Caffè d'orzo	€ 1.50
Amari, grappe, grappe alla frutta e liquori	€ 3.50
Whisky, grappe barricate	€ 4.50/ € 7.00
Digestivi	€ 3.50

Consulta la nostra carta dei vini e birre artigianali

