

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.

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 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 Nostro Orto

€ 15

Salsa di pomodoro CBT, spinaciotto vapore, peperone al forno, cipolla caramellata, chips di patata Viola

Tomato sauce CBT, steamed spinach, baked pepper, caramelized onion, violet potatoes chips

Il Gambero e il Campari

€ 17

Pomodorino giallo, Tartare di Burrata, gel di mango, gambero rosso marinato, cristalli di Campari

Yellow tomato, Burrata tartare, mango gel, marinated red shrimp, Campari crystals

Tartare

€ 17

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

Del Casaro

€ 15

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

Dal Lago

€ 17

Crema alla carota, Bufala a freddo, petali di trotella affumicata, caviale di lavarello, germoglio al finocchietto

Carrots cream, cold buffalo mozzarella sprinkled on top, smoked trout, lavarello caviar, sprouts fennel

Dolce Rita

€ 14

Salsa di Pomodoro CBT, Bufala in forno, basilico, olio E.V.O.

Tomato sauce CBT, cooked buffalo mozzarella, basil, extravirgin olive oil





LE MARGHERITE

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

Margherita (impasto classico)

€ 6

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

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

Bufalina (impasto classico)

€ 9

Abbondante San Marzano, bufala fuori dal forno, pomodorini, basilico, Olio E.V.O.

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

Dolce Rita (impasto Soft&Crock)

€ 13

Salsa di pomodoro CBT, bufala in forno, basilico, olio E.V.O.

Tomato sauce CBT, cooked buffalo mozzarella, basil, extravirgin olive oil



PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

Margherita

€ 6

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

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

Naja

€ 8

San Marzano, fior di latte, patatine fritte

San Marzano tomato sauce, mozzarella, fried potatoes

Würstel

€ 8

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

€ 13

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

€ 13

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

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

Dalla Sicilia

€ 12

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

€ 13

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

€ 11

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

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





DI CARNE

Fitness

€ 11

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

€ 13

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

€ 12

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

€ 12

Impasto integrale, San Marzano D.O.P., fior di latte, radicchio scottato, porcini trifolati a fresco, pancetta, fiori eduli di montagna

Wholewheat dough, San Marzano tomato sauce, mozzarella, cooked red chicory, fresh porcini mushrooms, crispy bacon, mountain herbs

Speck zola noci

€ 10

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

€ 10

Pasta integrale, gocce di pomodoro, fior di latte, salsiccia, friarielli

Wholewheat dough, tomato drops, mozzarella, sausages, turnip greens

Chef

€ 11

San Marzano D.O.P., fior di latte, pancetta, uova, Taleggio della ValSassina

San Marzano tomato sauce, mozzarella, bacon, eggs, Taleggio cheese

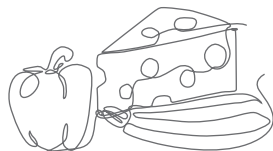
Aris

€ 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, crescione di prato, cipolla dolce caramellata
San Marzano tomato sauce, mozzarella, zucchini, boiled potatoes, aromatic herbs, red caramelized onion

Dall'Orto

€ 10

San Marzano D.O.P., fior di latte, verdure fresche di stagione in varie consistenze

San Marzano tomato sauce, mozzarella, fresh seasonal vegetables in various consistencies

Rossa che passione

€ 9

Crema di cavolo rosso, radicchio scottato, pomodorini confit, chips di patata viola, cipolla rossa caramellata, corallo

Red turnip cream, red marinated chicory, cherry tomato confit, red caramelized onion, violet potatoes chips, coral

*A scelta si può 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

LE TRADIZIONALI SI FANNO PIÙ BUONE E PIÙ BELLE.

Marinara

€ 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

€ 11

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

€ 11

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

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

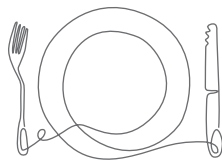
Napoli

€ 8.5

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

San Marzano tomato sauce, mozzarella, Sicilian anchovies, oregano





LA CUCINA

LA NOSTRA IDEA DI CUCINA NASCE DAL CONNUBIO TRA MATERIE PRIME D'ECCELLENZA E LA PASSIONE PER IL NOSTRO LAVORO



I NOSTRI PICCOLI ASSAGGI

Sciatt della tradizione serviti su cicorino amaro con salame nostrano, Bitto della Val Gerola e verdure in agro "Morgan" € 9
Traditional "Sciatt" from Valtellina, on a bitter green salad served, with handcrafted salami, special cheese from Valgerola and sour vegetables

Caprino in crosta di pizza, insalata gentile, sciroppo d'acero e limone € 9
Caprine cheese in pizza crust, green salad, maple syrup and lemon

Crema di patate delle colline comasche, petali di trota affumicata, caviale di lavarello, polvere di missoltino, crescione € 9
Potato cream, smoked trout, lavarello caviar, missoltino powder, watercress

Tortino di lavarello con cuore di porcini cipolla carpionata e gocce di crema alle castagne di Bugiallo € 9
Lavarello cake, filled with mushrooms, marinated onion and drops of chestnuts cream from Bugiallo



PRIMI PIATTI

Pizzoccheri della vicina Valtellina € 13
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) € 13
Rice with perch "old recipe of the fisherman"

Gnocco di patate Comasche, crema di carota, fonduta di bitto, corallo agli spinaci € 13
Potatoes Gnocco, carrot cream, Local chees cream

Raviolo ripieno alla ricotta di pecora e limone, gambero rosso e la sua bisque € 15
Raviolo filled with goat ricotta and lemon, red shrimp with its bisque





SECONDI PIATTI

- Filetto di trotella salmonata con quinoa al profumo di zafferano, pesto di piselli € 17
Salmon trout fillet with safron quinoa, peas pesto
- Polpo CBT su crema di zucca allo zenzero e lime, pak choi a vapore € 17
aromatizzato alla soia
Octopus CBT on pumpkin cream with ginger and lime, steamed pakchoi to the soy flavored
- Tagliata di manzo al burro di malga e erbe di montagna € 17
Sliced beef with butter and mountain erbs
- Galletto Valle Spluga marinato con birra artigianale "Agriturismo Giacomino" € 15
Valle Spluga cockerel marinated with craft beer by "Agriturismo Giacomino"



INSALATONE E FORMAGGI

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





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
- Zuppotto alle castagne di Bugiallo dell'Agriturismo Giacomino** € 7.5
Mousse alle castagne, pan di castagna, sorpresa al cioccolato e rum, cialda croccante, lamponi
Chestnut mousse by Agriturismo Giacomino, chestnut bread, chocolate and Rum, crunchy waffle, raspberries
- Frutto non frutto** € 8.5
Riproduzione reale di un frutto in base alla stagione
Seasonal fruit reproduction
- Incontri Siciliani** € 8
Rocher alla mandorla con cuore di semifreddo al pistacchio, gelée al mandarino e cubetti di cedro candito
Almond Rocher, pistachio semifreddo, tangerine gelée and candied cedar cube
- 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 $\frac{3}{4}$	€ 2.50
Birra media	€ 5.00
Birra piccola	€ 3.50
Bibite	€ 3.00



VINO DELLA CASA

1/4 L. Vino Rosso/Bianco in caraffa	€ 3.00
1/2 L. Vino Rosso/Bianco in caraffa	€ 6.00
1L. Vino Rosso/Bianco in caraffa	€ 11.00



CAFFE' E DIGESTIVI

Caffè espresso	€ 1.20
Caffè corretto	€ 1.50
Caffè decaffeinato	€ 1.40
Caffè d'orzo	€ 1.30
Cappuccino	€ 2.00
Amari, grappe, grappe alla frutta e liquori	€ 3.00
Whisky, grappe barricate	€ 4.50
Digestivi	€ 3.00

Consulta la nostra carta dei Vini e Birre Artigianali

