



Degustazione Lago
Degustazione Valtellina
Degustazione Valchiavenna

Menù à la carte

Antipasti

Primi

Secondi

Contorni

Dessert

Pizze Gourmet

Pizze classiche

Da bere

Cantina Vini

Coperto in sala interna €1.50 - Coperto in veranda e giardino esterno € 3.00

Alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati

MadeColico Restaurant - Via Legnone 4 Colico (LC) - 329 708 6485

Degustazione Lago



Antipasto

Il pesce del lago in carpione

CARPION LAKE FISH



Primo

Il riso al pesce persico

RICE WITH PERCH

Secondo

Lavarello alla griglia

GRILLED LAVARET (WHITE FISH)



Contorno

Insalatine di stagione

SEASONAL SALAD

Dessert

Il nostro braschino

TYPICAL CAKE "BRASCHINO" HOMEMADE
(FLOUR, BUTTER, EGGS, SUGAR AND DRIED FRUIT)

€ 34

Bevande e coperto esclusi

DRINKS AND COVER CHANGE EXCLUDED

Degustazione Valtellina



Antipasto

gli sciatt e slinzega su letto di misticanza

TYPICAL "SCIATT" CRUNCHY BUCKWHEAT
FRITTERS WITH A FILLING OF CHEESE



Primo

*I Pizzoccheri al grano saraceno conditi
secondo tradizione*

TYPICAL "PIZZOCCHERI": BUCKWHEAT NOODLES
PASTA WITH LOCAL CHEESE, POTATOES, BUTTER,
SAVOY CABBAGE, GARLIC, PARMESAN

Secondo

Le costine al "LAVECC"

PORK RIBS COOKED IN "LAVECC" STYLE
*(COOKED WITH WINE)



Contorno

La Polenta alla piastra

GRILLED POLENTA (CORNMEAL PORRIDGE)

Dessert

La Bisciola in salsa ai frutti di bosco

TYPICAL "BISCIOLA" IN RED FRUIT SAUCE
(SWEET BREAD WITH FIGS AND RAISINS)

€ 29

Bevande e coperto esclusi

DRINKS AND COVER CHANGE EXCLUDED

Degustazione Valchiavenna



Antipasto

I salumi del crotto con verdure in agrodolce

LOCAL COLD CUTS WITH SWEET & SOUR VEGETABLES

Primo

Gli gnocchetti bianchi di Chiavenna conditi secondo tradizione

TYPICAL "GNOCCHETTI DI CHIAVENNA": GNOCCHI WITH DUMPLINGS WITH POTATOE, BUTTER, CHEESE, GARLIC, SAGE

Secondo

La grigliata di carne

GRILLED MEAT MIX



Contorno

Verdure grigliate

GRILLED VEGETABLES MIX

Dessert

La MIASCIA

"MIASCIA" CAKE TYPICAL FROM VALCHIAVENNA MADE WITH BREAD AND COCOA

€ 29

Bevande e coperto esclusi

DRINKS AND COVER CHANGE EXCLUDED



MENÙ À LA CARTE

ANTIPASTI



IL PESCE DI LAGO IN CARPIONE

CARPION LAKE FISH

€ 14



GLI SCIATT E SLINZEGA SU MISTICANZA

TYPICAL "SCIATT" CRUNCHY BUCKWHEAT FRITTERS WITH A FILLING OF CHEESE WITH "SLINZEGA" (TYPICAL DRY SALTED BEEF) AND MIXED SALAD

€ 12

I MISSOLTINI CON POLENTA ALLA PIASTRA

TYPICAL "MISSOLTINI" DRIED LAKE GISH WITH GRILLED POLENTA (CORMEAL PORRIDGE)

€ 14

I SALUMI DEL CROTTO CON VERDURINE IN AGRODOLCE

LOCAL COLD CUTS WITH SWEET & SOUR VEGETABLES

€ 12

LA CAPRESE DI BUFALA CAMPANA

ITALIAN CAPRESE SALAD WITH TOMATOES AND BUFFALO'S MILK MOZZARELLA

€ 10



PRIMI



IL RISO AL PESCE PERSICO

RICE WITH PERCH

€ 14



I PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA

TYPICAL "PIZZOCCHERI": BUCKWHEAT
NOODLES PASTA WITH LOCAL CHEESE,
POTATOES, BUTTER, SAVOY CABBAGE,
GARLIC, PARMESAN

€ 12

IL RISOTTO ALLE RANE

RISOTTO WITH FROGS

€ 16

GLI GNOCCHETTI DELLA VALCHIAVENNA

TYPICAL "GNOCCHETTI DI CHIAVENNA":
POTATOE WITH DUMPLINGS WITH BUTTER,
CHEESE, GARLIC, SAGE

€ 12

I RAVIOLI AL TARTUFO E FUNGHI PORCINI

RAVIOLI WITH TRUFFLE AND PORCINI
MUSHROOMS

€ 14



I TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA AL PROFUMO DEL MARE*

TAGLIOLINI PASTA HOMEMADE WITH
SEAFOOD

€ 16

SECONDI



IL LAVARELLO ALLA GRIGLIA

GRILLED LAVARET (WHITE FISH)

€ 14

LE COSTINE AL "LAVECC"

PORK RIBS COOKED IN "LAVECC" STYLE
(COOKED WITH WINE)

€ 12

LA GRIGLIATA DI CARNE

GRILLED MEAT MIX

€ 14



I GAMBERONI SFUMATI AL BRANDY

KINGS PRAWNS IN BRANDY SAUCE

€ 16

IL TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

GRILLED SWORDFISH

€ 15

LA TAGLIATA SU VELLUTATA DI PARMIGIANO E BACKON CROCCANTE

SLICED MEAT IN CREAM OF PARMESAN CHEESE AND CRISPY BACKON

€ 18



CONTORNI



LA POLENTA ALLA PIASTRA

GRILLED POLENTA (CORNMEAL
PORRIDGE)

€ 4

INSALATA DI STAGIONE

SEASONAL SALAD

€ 5

VERDURE GRIGLIATE

GRILLED VEGETABLES MIX

€ 5

PATATE FRITTE

CHIPS POTATOES

€ 4



PATATE PREZZEMOLATE

PARSLEY POTATOES

€ 4

DESSERT



IL NOSTRO BRASCHINO

TYPICAL CAKE "BRASCHINO" HOMEMADE
(FLOUR, BUTTER, EGGS, SUGAR AND
DRIED FRUIT)

€ 5

LA BISCIOIA IN SALSA AI FRUTTI DI BOSCO

TYPICAL "BISCIOIA" IN RED FRUITS SAUCE
(SWEET BREAD WITH FIGS AND RAISINS)

€ 5

FRUTTA DI STAGIONE

SEASONAL FRUIT

€ 5



IL NOSTRO TIRAMISÙ

OUR TIRAMISÙ

€ 5

IL TORTINO AL CUORE CALDO DI CIOCCOLATO

CAKE WITH HOT CHOCOLATE HEART

€ 7

COPPA DI GELATO

CUP OF ICE CREAM

€ 5

Pizze gourmet



SALENTO

POMODORO, CAPOCOLLO, BURRATA

TOMATO SAUCE, PIG HEAD SAUSAGE, BURRATA
CHEESE
€ 12

ITALIA

*BASE FOCACCIA, PESTO DI BASILICO,
STRACCIATELLA, GRANELLA DI NOCCIOLE*

FOCACCIA WITH BASIL PESTO, STRACCIATELLA
CHEESE, HAZELNUT GRAINS
€ 12

VALTELLINA

*FIORDILATTE, PANNA, BRESAOLA, FUNGHI
PORCINI*

FIORDILATTE CHEESE, CREAM, "BRESAOLA" DRY
SALTED BEEF, PORCINI MUSHROOMS
€ 15



Le nostre pizze hanno una lievitazione minima di 72 ore, l'impasto è ottenuto mediante la miscelazione di farine pregiate, olio extra vergine di oliva e lievito madre. Vengono utilizzati prevalentemente prodotti selezionati, provenienti dalle terre del Salento, e la cottura avviene nel forno a legna. Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto tradizionale o impasto integrale.

Our pizza have a minimum leavening of 72 hourse, the dough is obtained by mixing of fine flours, extra virgin olive oil and madere yeast, we use mainly highly selected products from Salento and cooking in the wood oven. All our pizzas can be prepared with traditional and wholemeal dough.

DIVINA

*FIOR DI LATTE, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA,
TONNO AFFUMICATO, CILIEGINO*

FIORDILATTE CHEESE, RED ONION, SMOKED TUNA,
LITTLE TOMATOES
€ 14

SICILIA

*CONFETTURA DI POMODORO, BATTUTA DI
GAMBERONI, RUCOLA SELVATICA
"TARRASSACO", SCORZA DI ARANCE*

TOMATO JAM, KING PRAWNS TARTARE, ROCKET,
ORANGE PEEL
€ 16

PARMIGIANA

*POMODORO, FIOR DI LATTE, MELANZANE
FRITTE, SCAGLIE DI PARIGIANO*

TOMATO SAUCE, FIORDILATTE CHEESE, FRIED
EGGPLANT, PARMESAN FLAKES
€ 14

MADECOLICO

*FIOR DI LATTE, SPIANATA CALABRA,
POMODORI SECCHI, CIPOLLA ROSSA*

FIORDILATTE CHEESE, SPICY SALAME, DRIED
TOMATOES, RED ONION
€ 14

Pizze classiche



MARGHERITA

POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO

TOMATO SAUCE, FIORDILATTE CHEESE, BASIL

€ 7

NAPOLETANA

POMODORO, FIORDILATTE, ORIGANO,
ACCIUGHE

TOMATO SAUCE, FIORDILATTE CHEESE, ANCHOVIES

€ 8

WURSTEL

POMODORO, FIORDILATTE, WURSTEL

TOMATO SAUCE, FIORDILATTE CHEESE, WURSTEL

€ 8

DIAVOLA

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME
PICCANTE

TOMATO SAUCE, FIORDILATTE CHEESE, SPICY SALAMI

€ 8

TONNO E CIPOLLE

POMODORO, FIORDILATTE, TONNO, CIPOLLE

TOMATO SAUCE, FIORDILATTE CHEESE, TUNA, ONIONS

€ 8

COTTO E FUNGHI

POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO
COTTO, FUNGHI.

TOMATO SAUCE, FIORDILATTE CHEESE, HAM,
MUSHROOMS

€ 9

CAPRICCIOSA

POMODORO, FIORDILATTE, FUNGHI,
CARCIOFI, OLIVE, PEPPERONI, ORIGANO

TOMATO SAUCE, FIORDILATTE CHEESE, OLIVES,
ARTICHOKES, PEPPERS, MUSHROOMS

€ 9

4 STAGIONI

POMODORO, FIOR DI LATTE, COTTO, FUNGHI,
OLIVE, CARCIOFI.

TOMATO SAUCE, FIORDILATTE CHEESE, OLIVES, HAM,
MUSHROOMS, ARTICHOKES

€ 9

ZOLA E PATATE

POMODORO, FIORDILATTE, GORGONZOLA,
PATATE

TOMATO SAUCE, FIORDILATTE CHEESE, GORGONZOLA
CHEESE, BOILED POTATOES

€ 9

Da bere



Acqua in bottiglia 0.75L

WATER BOTTLE 0.75L

€ 3

Bibite

CANNED DRINKS

€ 3

Birre

BEERS BOTTLE 0.3L

€ 4,50

Vini al bicchiere

MADE SALENTO ROSSO / RED GLASS € 4

MADE SALENTO BIANCO / WHITE GLASS € 4

MADE SALENTO ROSÉ / ROSÉ GLASS € 4

Caffé

ESPRESSO COFFEE

€ 1,50

Grappe e Amari

GRAPPAS AND LIQUORS

€ 5



Carta dei Vini

Negramaro del Salento

UVE: NEGROAMARO E SUSUMANIELLO
UN VINO DAL COLORE ROSSO RUBINO INTENSO,
SENTORI DI CONFETTURE, DI FRUTTI PICCOLI A
BACCA ROSSA, BANIGLIA E LEGGERMENTE
SPEZIATO. UN GUSTO ELEGANTE, CALDO,
MODBITO E PIENO

€ 32

Barrique Invecchiato

UVE: PRIMITIVO
VINO OTTENUTO DA UVE DI PRIMITIVO.
L'INVECCHIAMENTO IN BARRIQUE GLI DONA LA
GRADAZIONE DI 14%, CON UN COLORE ROSSO
RUBINO, INTENSO E VELLUTATO.

€ 26

Lu Tuce Dolce

UVE 100% PRIMITIVO
RICAVATO IN PUREZZA DALL'OMONIMO VITIGNO
PRIMITIVO, VERO NETTARE DI UVE DAL COLORE
ROSSO VIOLACEO, DAL BUQUET FINE E DELICATO,
DAI CARATTERISTICI DENTORI DI FRUTTA MATURA
QUALI PRUGNA, MORA SELVATIVA E FRUTTI DI
BOSCO..

€ 38

Appassito

LE UVE, COLTIVATE TRADIZIONALMENTE,
VENGONO RACCOLTE IN RITARDO PER OTTENERE
UNA MASSIMA CONCENTRAZIONE DI ZUCCHERI
NEGLI ACINI, DOPO UN PARZIALE APPASSIMENTO
SULLA PIANTA. IL COLORE È ROSSO CON UN
BUQUET FRUTTATO CON NOTE DI CONFETTURA DI
PRUGNA. ARMONICO E BEN EQUILIBRATO CON LA
GIUSTA ACIDITÀ.

€24

Primitivo

UVE 100% PRIMITIVO DI MANDURIA
UN VINO DAL COLORE ROSSO RUBINO CON
RIFLESSI VIOLACEI. IL BUQUET È INTENSO E
COMPLESSO DI FRUTTI MATURI A POLPA ROSSA.
IL SAPORE È SECCO, CALDO, MORBITO,
GIUSTAMENTE TANNICO E PERSISTENTE.

€ 28

Made Salento

UN PRIMITIVO SALENTINO SELEZIONATO, AROMA
DELICATO E MOLTO PIACEVOLE. IDEALE PER
ACCOMPAGNARE TIPI DI CARNI ALLA GRIGLIA,
SALUMI E FORMAGGI.

OUR PRODUCTION RED WINE

€18



Carta dei Vini

Made Salento chiaro

UNO CHARDONNAY SALENTINO SELEZIONATO, UN SAPORE DELICATO IDEALE PER ACCOMPAGNARE PIATTI MAGRI, ANTIPASTI E FRUTTA.

OUR PRODUCTION WHITE WINE

€ 18

Bollicine Rosé

VINO FRIZZANTINO ROSATO, IDEALE PER DOLCI E DOPOPASTO.

€ 22

Made Salento Rosé

UNO CHARDONNAY SALENTINO SELEZIONATO, UN SAPORE DELICATO IDEALE PER ACCOMPAGNARE PIATTI MAGRI, ANTIPASTI E FRUTTA.

OUR PRODUCTION ROSÉ WINE

€ 18

Bianco Salentino

UVE: VERDECA

SI PRODUCE NEL SALENTO, È RICAVATO DALLA LAVORAZIONE DI UVE VERDECA. VINO DAL COLORE GIALLO VERDOGNOLO, DECISO DI SAPORE, ASCIUTTO MOLTO PIACEVOLE PER LA SUA GENEROSITÀ E L'ELEGANZA TIPICA DEL VITIGNO

€26

Prosecco Extra Dry

OUR PRODUCTION SPARKLING PROSECCO WINE

€ 18

Lu Pignu

UVE: PRIMITIVO DI MANDURIA

VINO OTTENUTO DA UVE DI PRIMITIVO.

L'INVECCHIAMENTO AVVIENE IN BARRIQUE,.

€34

Resol Bianco

UVE: 100% CHARDONNAY

INVECCHIATO CON CURA PER 4-5 MESI IN BARRIQUE, COLORE GIALLO PAGLIERINO FORTE E LUCENTE. BOUQUET INTENSO, ELEGANTE, FRUTTATO, EVOLUTO. ALL'OLFATTO SI EVIDENZIANO I SENTORI DI VANIGLIA, BANANA, MELA MATURA, SU SFUMATO RICORDO DI LIQUIRIZIA. IL SAPORE È SECCO, MORBIDO, CONTINUO.

OUR PRODUCTION ITALIAN CHARDONNAY WINE

€54.



Le nostre serate...

Ogni giovedì sera

ALL YOU CAN EAT DEI RISOTTI

Lo Chef propone una degustazione di 10 risotti in formula ALL YOU CAN EAT!



Mangi quanto vuoi tu!

Prenota al 329 708 6485

€15

Ogni venerdì sera

ALL YOU CAN EAT DEI TIPICI

- Il Taroz
- Gli SCIATT
- Gnocchetti della Valchiavenna
- Pizzoccheri della Valtellina
- COSTINE al Lavecc
- Polenta

Mangi quanto vuoi tu!

Prenota al 329 708 6485

€18



ALL YOU CAN PIZZA

12€



10 Tipi di pizza - Quante volte vuoi - Ogni domenica

Scopri la nostra terrazza



E il nostro e-commerce...



www.tenuta ferrario.eu