

dinner



10
CORSO
COMO
CAFE



LA TRADIZIONE DI 10 CORSO COMO

10 CORSO COMO TRADITION



Acciughe del mar Cantabrico, pane tostato, burro alle olive nere ^{1/4/6/7}
Cantabrian sea anchovies, toasted bread, black olive butter

Culatello di Parma e carpaccio di melone al pepe ⁷
culatello from Parma and melon carpaccio with pepper

Carpaccio di avocado, senape di Digione e paprika affumicata ^{6/10/11}
avocado carpaccio, Dijon mustard, and smoked paprika

Vitello tonnato ^{1/3/4/5/6/7/9/10}
vitello tonnato (thinly sliced veal with tuna sauce)

Paccheri Felicetti mantecati al pomodoro e crema di bufala ^{1/7}
Felicetti paccheri pasta, tomatoes sauce, and bufala cream

Risotto alla milanese e fondo di vitello ^{1/6/7/8/9/10}
Milanese risotto with veal stock

Riso al salto
toasted rice

Costoletta alla milanese, insalata di rucola e pomodori datterini ^{1/3/4/5/6/7/8/11}
Milanese-style rib chop, arugula salad, and cherry tomatoes

Mozzarella di bufala campana, pomodorini e basilico ⁷
buffalo mozzarella from Campania, cherry tomatoes and basil

PIATTELLI

APPETIZERS



Salmone all'olio caldo, riso fritto e la sua tartare ^{1/4/5/6/11}
raw salmon with hot oil, fried rice, and its tartare

Brisaola di Madesimo, asparagi crudi e chips di parmigiano ⁷
bresaola from Madesimo with raw asparagus and parmesan chips

Selezione di formaggi italiani, confetture e pan brioche ^{1/7/12}
selection of italian cheeses, jams, and pan brioche

Tartare di manzo piemontese ed i suoi condimenti ^{1/3/6/10/11}
Piedmontese beef tartare with its condiments

*Frittino di pesce e verdure croccanti ^{1/2/4/8/14}
fried fish and crispy vegetables

*Insalatina di finocchi, agrumi e crostacei ^{2/4/6/8}
fennel, citrus, and shellfish salad

*Tartare di tonno rosso, cialda di riso e guacamole ^{1/4/5/6/8}
red tuna tartare, rice wafer, and guacamole

I piattelli riprendono la consuetudine del Medioevo e del Rinascimento di condividere i piatti tra commensali.

Taking back an antique Italian tradition of the Middle Ages of sharing dishes between fellow diners.

Il pane è fatto in casa, pane senza glutine su richiesta.

Bread is home made, gluten-free bread available upon request.

** Alimento surgelato all'origine.*

Frozen food at origin.



I PRIMI

FIRST COURSES



*Gnocchetto di patate, pesto di basilico, tartare di gambero e pomodoro confit ^{1/2/3/4/8}
potato gnocchi, basil pesto, shrimp tartare, and confit tomato

^{7/8}

Risotto con crema di zucchine, mantecato alla ricotta e zucchine alla scapece fritte
risotto with zucchini cream, whipped ricotta, and fried zucchini scapece

*Spaghettono ai frutti di mare e polvere di prezzemolo e salicornia ^{1/2/4/6/14}
spaghettini with seafood and parsley and samphire powder

LA CARNE

MAIN COURSES



Scamone d'agnello, il suo fondo e verdure all'extravergine ⁷
lamb rump, its jus, and extra virgin olive oil vegetables

Filetto di manzo alla brace, chimichurri e patata Pont Neuf ^{1/4/7/8}
grilled beef fillet, chimichurri, and Pont Neuf potato

PESCE

FISH



Trancio di branzino pescato, il suo brodo, capperi fritti e pomodori confit ^{1/4}
slice of freshly caught sea bass, its broth, fried capers, and confit tomatoes

Sogliola nostrana alla mugnaia e purée di patate ratte ^{4/7}
sole meunière with ratte potato purée

SIDE



Fiori di zuccina ripieni con ricotta, pomodorini e acciughe del Cantabrico ^{1/3/4/7/8}
zucchini flowers stuffed with ricotta, cherry tomatoes, and Cantabrian anchovies

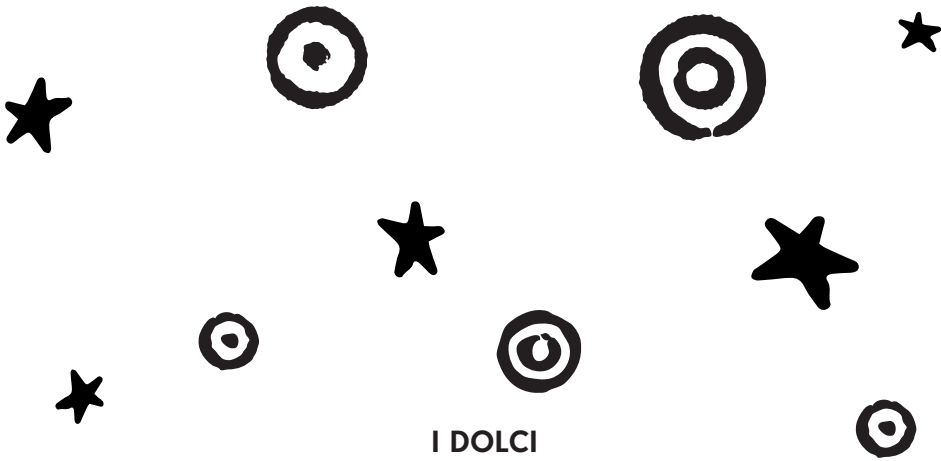
Asparagi al vapore con l'uovo alla goccia ³
steamed asparagus with a poached egg

Caponata di verdure ^{1/2}
vegetable caponata

Carpaccio di pomodoro cuor di bue, cubetti di avocado e basilico
tomato carpaccio, avocado cubes, and basil

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
Food ingredients that must be declared as allergens in the EU

1. Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof
4. Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof



I DOLCI DESSERTS



Lamponi e mirtili con gelato alla crema ^{7/8}
raspberries and blueberries with ice cream

Tortino al cioccolato con purea di mango e menta ^{1/3/7/8}
chocolate tart with mango puree and mint

Mousse al cioccolato fondente 75% Valrhona e amarene sciropate ^{1/3/7/8}
75% Valrhona dark chocolate mousse with sour cherries in syrup

Tiramisù ^{1/3/5/7/8/12}

Torta ricotta e cioccolato ^{1/3/7}
ricotta and chocolate cake

CAFFETERIA CAFETERIA



ESPRESSO

Doppio (double)
Macchiato (macchiato)
Americano (americano)
Espressino (small espresso)

DECAFFEINATO

Macchiato (macchiato)
Doppio (double)

ORZO

Tazza piccola (small cup)
Tazza piccola macchiato (small cup macchiato)
Tazza grande (big cup)
Tazza grande macchiato (big cup macchiato)

GINSENG

Tazza piccola (small cup)
Tazza grande (big cup)

CAPPUCCINO

Decaffeinato
Soia

Acqua 0,33
Acqua 0,75

coperto (cover charge)

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof
6. Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and products thereof (including lactose)
8. Frutta a guscio Nuts
9. Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof
10. Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof
12. Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupini e prodotti a base di lupini Lupin and products thereof
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof



Open daily Sun-Thu 11:00 to midnight
Fri-Sat 11:00 – 01:00

Lunch

Mon-Sun noon – 3:00 pm

Dinner

7:30 pm – 10:30 pm

Café – Cocktails

every day 11:00 am – midnight

Plattelli

3:00 pm – 8:30pm

10% vat and service are included

follow us on

