



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.

COPERTO € 2.5

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

WIFI:

Rete: TELECOM Password: wifiSpluga 2017;

Rete: aps RIGEL Password: d12da3cd1b



Spluga Pizzeria contemporanea con cucina



pizzeria_spluga.sorico

PER INIZIARE

La tavola è da sempre un momento di condivisione,
ed è così che ho pensato a questi starter.

Sedermi a tavola con la famiglia, gli amici o per un pranzo di lavoro,
condividere un'idea, un'emozione, un pensiero..

BUON INIZIO E BUON APPETITO

IL LAVARELLO GREEN

3 spicchi di pizza frita con fior di latte,
misticanza, filetto di lavarello in salsa
verde e uva bianca € 14

SALAME AL COLTELLO

salame nostrano tagliato spesso, giardiniera
fatta in casa e gnocco fritto di montagna € 14

GLI SCIATT E LA BRESAOLA

Sciatt, bresaola marezzata
e cicorietta amara € 14

IL FRITTO DELL' ALFIO

Pesce di Lago e verdure della
campagna in pastella di birra
accompagnato con
maionese al Genepi € 15

DAI LUGANIGA

3 spicchi di pizza frita con
crema di broccolo leggermente
piccante, fior di latte goccia di
S.Marzano, patate al forno,
salsiccia alla piastra € 15

LA SARDA DE LACH

3 bruschette del nostro pane
casereccio con concassé di
pomodoro al basilico, filetto di
acciuga Del Lario marinata, H2O
di prezzemolo, polvere di
gremolada € 13



PIZZA SOFT & CROCK

Un impasto ottenuto con farina tipo 1, farina di enkir, farine di mais, semi di girasole, lievito madre per regalare i profumi del pane di un tempo.

Si presenta più alta di una normale pizza, croccante all'esterno e soffice all'interno.

LASCIATI SORPRENDERE



DELICATISSIMA

Insalata di luccio,
crema di ceci,
acqua di prezzemolo,
jus di lago € 20



TARTARA!

Pezzata rossa al VOV,
crema di zucca, burrata,
castagne glassate,
jus di manzo € 20

MILANESE

Osso buco sfilacciato,
crema di parmigiano, salsa allo
zafferano, jus di manzo € 18

GAMBERO ROSSO

Vellutata alla manioca,
stracciatella, gambero rosso,
gel di Campari e arancia € 22

SALSICCIA

Crema di porcino, scamorza
affumicata, salsiccia, porcino trifolato
H2O di Verbena € 18



PIZZA H2O E LA PUCCIA

Un impasto ad altissima idratazione, farine di tipo 1, farine di cereali e semi, cotte a vapore.
Si presenta alta e morbida con una leggera vetrificazione della crosta.
Tutte servite con una salsa a parte per poter andar a pucciare questo morbido impasto.

NON UN PIATTO, UN'ESPERIENZA

IL MAIALINO NERO

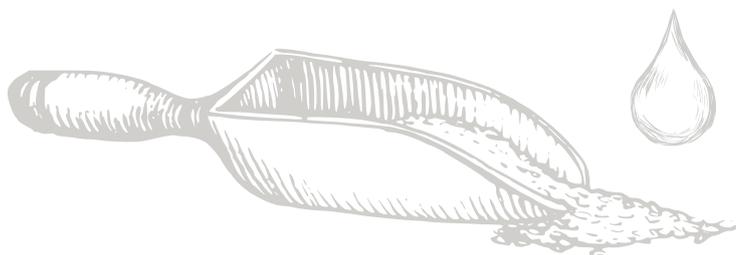
Pancia di maialino, salsa cati, insalata
di carciofo, puccia di mela € 18

CALABRA

Pomodori scottati,
melanzane grigliate, nduja,
peperone, provola affumicata,
puccia di pomodoro piccante € 18

IL SALMERINO

Crema di borlotti, bufala, salmerino,
sedano rapa, cipolla caramellata,
puccia al mango € 20



LA PARMIGIANA

Melanzane, grana, pomodoro,
bufala, basilico e puccia di
pomodoro € 18

TONNO E CERVO

Carpaccio di cervo,
salsa tonnata, salsa cumberland,
provola affumicata, jus di manzo,
puccia di pomodoro giallo,
patate € 21

PIZZA CONTEMPORANEA

Impasto indiretto con biga, una miscela di farine con germe attivo tipo1, tipo 0, integrale, maturazione di 48 ore, cotta in forno a legna.

Si presenta con una crosta ben alveolata che fa da cornice alle materie prime usate per il condimento.

PROVALA...

DAL LAGO

Crema di ceci, fior di latte, trota affumicata, pomodorino confit, olive dry, menta fresca € 18

LA MARGHERITA 3.0

Sugo alla napoletana, spuma di bufala, polvere di pomodoro, pomodoro liofilizzato, caviale di basilico € 16

LA LASAGNA

Ragù di Angus, parmigiano e vellutata alla noce moscata € 16

UN MAIALE IN AMERICA

Costina di maiale in cbt, salsa bbq, patate, mozzarella e cheddar, cipolle caramellate € 16





PIZZA GUARDANDO AL FUTURO SENZA DIMENTICARE IL PASSATO

Le Pizze che hanno fatto la storia dei 30 anni di Alfio Colombo.

Impasto indiretto con biga, una miscela di farine con germe attivo tipo 1, tipo 0, integrale, maturazione di 48 ore, cotta in forno a legna. Si presenta con una crosta ben alveolata che fa da cornice alle materie prime usate per il condimento

SENTI CHE PROFUMO...



LA MARGHERITA

San Marzano, fior di latte,
olio evo e basilico fresco € 7

BUFALINA

San marzano,
bufala fuori dal forno,
pomodorini, basilico,
olio EVO € 10

VALTELLINA

San Marzano,
fior di latte,
porcini e bresaola € 15

ARIS

San Marzano,
fior di latte,
salame piccante, zola,
cipolla caramellata € 11

**PROSCIUTTO COTTO
SAN GIOVANNI**

San marzano, fior di latte,
prosciutto San Giovanni,
basilico e olio EVO € 11

DALLA SICILIA

Pomodorino giallo,
bufala fuori dal forno,
pistacchio
e acciughe siciliane € 13

SPECK, ZOLA E NOCI

San Marzano, fior di latte,
gorgonzola, speck e noci € 13

LA POLPO

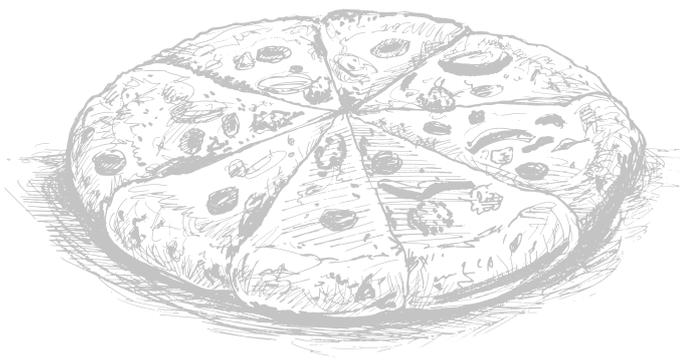
Pomodorino giallo, fior di latte,
pistacchio, bologna,
insalata riccia,
olive taggiasche dry,
polpo in cbt € 18

DALL'ORTO

Pomodorino giallo, porcini,
carciofi, zucchine,
fior di latte, spinaciotto crudo,
semi di zucca,
crema di piselli
e cavolo rosso € 13

PARMA E BURRATA

San Marzano, fior di latte,
crudo 20 mesi,
burrata fresca, olio EVO
e basilico fresco € 15



BURRATA, RUCOLA E POMODORINI

San Marzano, fior di latte,
burratina fresca, rucola
pomodorini scottati € 15

PIZZA FRITTA

San Marzano, fior di latte,
salsiccia e friarielli € 14

PROFUMI DAL SUD

Pomodorino scottato,
fior di latte, misticanza,
julienne di calamari,
maionese profumata € 15

FITNESS

San Marzano,
bufala fuori dal forno,
slinzega, basilico,
olio EVO € 13

LE DEGUSTAZIONI (min. 2 persone)

Cinque portate ispirate alle origini della mia famiglia.
Possibilità di abbinamento di vino o birra per un'esperienza completa
a cura di **Paolo Nostrini**

PERCORSO MAMMA ANTONELLA

IL FRITTO DELL' ALFIO

Pesce di Lago e verdure
dalla campagna in pastella di birra
accompagnato da maionese al Genepi

TARTARA!

Pezzata rossa al VOV, crema di
zucca, burrata, castagne glassate,
jus di manzo

LA LASAGNA

Ragù di Angus, parmigiano
e vellutata alla noce moscata

MAIALINO NERO

Pancia di maialino, salsa cati,
insalata di carciofo, puccia di mela

CHEESECAKE

con frutti di bosco
e gelato al biscotto

€ 35 a persona
con abbinamento € 50

PERCORSO PAPÀ MARIO

IL FRITTO DELL'ALFIO

Pesce di Lago e verdure
dalla campagna in pastella di birra
accompagnato da maionese
al Genepi

DELICATISSIMA

Insalata di Luccio, crema di ceci,
acqua di prezzemolo, jus di lago

DAL LAGO

Crema di ceci, fior di latte,
trota affumicata, pomodorino confit,
olive dry, menta fresca

IL SALMERINO

Crema di borlotti, bufala, salmerino,
sedano rapa, cipolla caramellata,
puccia al mango

CHEESECAKE

con frutti di bosco
e gelato al biscotto

€ 35 a persona
con abbinamento € 50

LA NOSTRA PASTICCERIA

L'idea di chiudere in dolcezza un pasto con i nostri dessert al piatto dove golosità, dieta bilanciata e innovazione si fondono in un tenero abbraccio.



IL TIRAMISÙ

Semifreddo al mascarpone e caffè,
mousse al Baileys,
acqua di caffè e cardamomo
e lime € 8

MANDARINO DI CIACULLI, MANDORLE E MOUSSE LEGGERA

Bisquit alle mandorle, sablè, gelée al
mandarino tardivo di Ciaculli,
mousse leggera € 9

GIOCHI DI CIOCCOLATO

Percorso degustativo
nel mondo dei cioccolati € 10

IL CONTADINO

Terra di cioccolato,
carota ricostruita, cips di rapa,
rabarbaro, patata dolce, zucca,
sciropo d'acero, lime
e gelato passion fruits € 9

PANNA COTTA AL ROSMARINO

PANNACOTTA al rosmarino,
castagne, gelato alla vaniglia
Bourbon, crumble alla cannella,
osmosi di fragola € 8

BAVARESE AL PISTACCHIO

Bavarese al pistacchio,
Ovis mollis all'arancio,
cuore al lampone € 9



VINI DA DESSERT

al bicchiere (60 grammi a dose)

Vernaccia Oristano (DOC) 2007 (750ml) Contini 100% Vernaccia Oristano Vol. Alc. 15%	€ 3.5 € 30
Passito Pantelleria (DOC) 2017 (500ml) Solidea 100% Zibibbo Vol. Alc. 14,5%	€ 5 € 40
Sauternes (AOC) 2017 (375ml) La Garenne Muscadelle-Semillon-Sauvignon Blanc Vol. ALc. 13%	€ 4,5 € 33
Ben Ryè (DOC) 2017 (750ml) Donnafugata 100% Moscato D'Alessandria Vol. Alc. 14,5%	€ 5.5 € 60
Porto Tawny (750ml) W. And James Graham's Vitigni vari dal fiume Duoro Vol. Alc. 20%	€ 5 € 52
Passito Garda "Ravel" (DOC) 2015 (375ml) Cà Lojera 80% Trebbiano di Lugana, 20% Malvasia Vol. Alc. 13%	€ 4,5 € 35
Asti Spumante (DOCG) 2020 (750ml) Arione 100% Moscato Asti Vol. Alc. 7,5%	€ 4 € 20
Vertemate Passito (IGT) 2017 (0,500ml) M.Prevostini Traminer aromatico, Riesling Vol. Alc 14,5%	€ 9 € 70



I NOSTRI DISTILLATI

GRAPPA

Sarpa Poli Bianca

€ 4.5

Merlot/Cabernet | Vol. Alc. 40%

Grappa giovane Polivitigno, distillata a vapore fluente.

Il suo aroma ricorda un cesto di uva rossa e frutta di sottobosco, ornato da una rosa.

Uva Viva Poli Bianca

€ 4.5

Acquavite | Malvasia Candia e Moscato bianco | Vol. Alc. 40%

Acquavite di Uva aromatica.

Il suo aroma ricorda un cesto di uva bianca, alcune mele, albicocche, pere e dei fiori d'arancio.

Sarpa "ORO" Poli Gialla

€ 4.5

Merlot/Cabernet | Vol. Alc. 40%

Grappa polivitigno.

Il suo aroma ricorda un cesto di frutta esotica, vaniglia, mandorle e nocciole tostate.

Oro di Barolo Francoli

€ 4.5

Nebbiolo | Vol. Alc. 42,5%

Dalla zona di Barolo, invecchiata per 48 mesi in botte di Slavonia e barrique.

Una grappa stravecchia dai sentori ampi e complessi di tabacco, spezie, uvetta e foglie di tè, dal gusto caldo e avvolgente.

Ottantotto Francoli

€ 6

Nebbiolo | Vol. Alc. 42,5%

Ambrato, con riflessi dorati molto intensi.

PROFUMO: confettura e frutta candita con piacevole ricordo di uva passa, fine, nobile.

SAPORE: l'ingresso vigoroso della nota alcolica non cela una sfumatura dolce dovuta al lungo invecchiamento. Si avverte subito il vanigliato del legno accompagnato da note di foglie di tè e frutta candita. Nel finale emerge il pepe.

Ambra di Moscato

€ 6

Moscato Bianco | Vol. Alc. 42,5%

Colore giallo dorato molto intenso (ambrato) e con bouquet floreale e speziato, caratteristico della Grappa giovane e in perfetta armonia con la nota vanigliata del legno.

Le iniziali sensazioni agrumate speziate lasciano poi spazio ad un crescendo di vaniglia e foglie di tè. Il sapore è intenso ed avvolgente e di straordinaria persistenza.

I NOSTRI DISTILLATI

WHISKY / WHISKEY

Ardbeg 10 anni

€ 7

Scotch | Vol. Alc. 46%

Il Whisky Ardbeg 10 Anni è un single malt intenso e strutturato dell'isola di Islay, non filtrato per mantenere intatto il suo ricco profilo aromatico. È torbato e straordinariamente complesso, con note dolci, speziate e affumicate. Un grande classico conosciuto in tutto il mondo.

Nikka from the Barrel

€ 8.5

Japan | Vol. Alc. 51,4%

Blended giapponese morbido e fresco, imbottigliato così come esce dalla botte di invecchiamento, senza essere diluito o filtrato. Profumi delicati di lillà e frutta fresca introducono un gusto caldo, potente e avvolgente, di lunga durata.

Whiskey Bulleit Bourbon 10 anni

€ 7.5

USA | Vol. Alc. 45,6%

Distillato solamente negli Stati Uniti, invecchiato 10 anni in botti di quercia bianca americana. Di colore marrone scuro con striature rosso-arancio, l'aroma ricco, sentori di quercia tostata e una leggera nota calda di vaniglia. Il gusto è secco e leggermente speziato con note di caramello, frutta secca e con un finale affumicato e morbido.



I NOSTRI DISTILLATI

COGNAC / ARMAGNAC / BRANDY

Hennessy Very Special Cognac

€ 6

Vol. Alc. 40%

La versione VS è una giovane e celebre espressione di Cognac, invecchiata per almeno 24 mesi in botte di rovere, dalla personalità morbida e avvolgente, con sentori freschi e rotondi di mela, agrumi, mandorle tostate e legni nobili.

Duc De Maravat Bas Armagnac Selection

€ 6

Vol. Alc. 40%

Bas Armagnac di Duc de Maravat si caratterizza per un'elegante e complessa aromaticità, con un aroma intenso ed inebriante di tabacco e spezie, su tutte cannella e chiodi di garofano. Il sorso è armonico, delicato ed avvolgente.

Cardenal Mendoza Brandy

€ 6

Spagna | Vol. Alc. 40%

Brandy Cardenal Mendoza ha colore mogano scuro e profondo e un bouquet ricco, dal caffè tostato alla ciliegia, dal fico maturo alla prugna. In bocca è piuttosto dolce con richiami alle noci tostate e nocciole, caramello e ancora caffè. È concentrato e ben bilanciato.





DISTILLERIA MARZADRO

Giare Amarone

€ 6

Vol. Alc. 41%

Grappa invecchiata 36 mesi in botti di Rovere di 500 litri di vinacce di Amarone (Corvina, Rondinella, Molinara). Vellutata e persistente.

Diciotto Lune

€ 5

Vol. Alc. 41%

Grappa Stravecchia di vinacce rosse e bianche selezionate. Affinata 18 mesi in botti di Rovere, Ciliegio, Frassino e Acacia. Morbida e asciutta.

Aromatica

Spagna | Vol. Alc. 41%

€ 5.5

I Vitigni di Gewurztraminer e Moscato donano a questa Grappa un profumo ampio e intensamente aromatico. Al palato si rivela vellutata, armonica, di classe.





BIBITE

Acqua minerale $\frac{3}{4}$	€ 3.5
Birra media	€ 6
Birra piccola	€ 3.5
Bibite	€ 3

CAFFÈ E DIGESTIVI

Caffè espresso	€ 1.5
Caffè corretto	€ 1.5
Caffè decaffeinato	€ 1.5
Caffè d'orzo	€ 1.5
Digestivi	€ 3.5



I NOSTRI DISTILLATI

RUM/RON

Diplomatico

€ 7

Venezuela - Rum bianco - Vol. Alc. 47%

Trasparente e luminoso alla vista. Profuma intensamente di vaniglia e frutti esotici, cocco fresco e lime. Al palato stupisce per ricchezza e intensità, offrendo un sorso avvolgente e piccante allo stesso tempo.

Flor de Cana

€ 8.5

Nicaragua - Ron scuro - Vol. Alc. 40%

Il Rum "Centenario" 12 Anni di Flor de Cana è prodotto in Nicaragua da melassa e succo di canna da zucchero e invecchiato in piccole botte ex-Bourbon. Ha un profilo aromatico morbido e seducente, con note di nocciola, miele, mandorle e caramello

Baron Samedi

€ 6.5

Caraibi - Rum scuro - Vol. Alc. 40%

RUM / RON Realizzato con rum di alta qualità provenienti dai Caraibi, Baron Samedi include anche una piccola quantità di rum giamaicano; spezie naturali, come cacao, cannella e chiodi di garofano, che viene mescolato con la vaniglia e una spezia esotica prelevata da Haiti, isola nativa del barone. Colore ambrato intenso, con note di noce moscata e nocciola, il gusto è corposo, con una finitura incredibilmente liscia.

Rhum Vieux Agricole

€ 8.5

(Martinique - Rhum scuro - Vol. Alc. 45% €8,5

Giallo dorato con riflessi ambrati. È caratterizzato al naso da una bella ricchezza aromatica, composta da note di vaniglia, cocco, cioccolato, prugne, canditi, cannella, noce moscata e caffè. La bocca corrisponde all'olfatto, rimanendo morbida e lungamente persistente.