

DAL 1963, NEL PUNTO IN CUI I TRE RAMI DEL LAGO DI COMO  
SI INCONTRANO, NATURA E CUCINA SI FONDONO IN  
UN'ESPERIENZA UNICA.

TRA I RIFLESSI DELL'ACQUA E I PROFILI DELLE MONTAGNE,  
CELEBRIAMO CON PASSIONE E SEMPLICITÀ I SAPORI DELLA  
NOSTRA TERRA.

ACCOMODATEVI, LASCIATEVI INCANTARE DAL PANORAMA E  
PERMETTETEVI DI ACCOMPAGNARVI IN UN VIAGGIO DI GUSTO.

BENVENUTI AL RISTORANTE LA PUNTA.



FROM 1963, WHERE THE THREE BRANCHES OF LAKE COMO  
MEET, NATURE AND CUISINE COME TOGETHER IN A UNIQUE  
EXPERIENCE.

BETWEEN THE REFLECTIONS OF THE WATER AND THE OUTLINES  
OF THE MOUNTAINS, WE CELEBRATE THE FLAVORS OF OUR LAND  
WITH PASSION AND SIMPLICITY.

SIT BACK, TAKE IN THE VIEW, AND LET US GUIDE YOU ON A  
JOURNEY OF TASTE.

WELCOME TO RISTORANTE LA PUNTA.

# LA PUNTA

## ANTIPASTI

Antipasto di lago (1,4,7)	23 €
Paté di pesce (1,4,7)	21 €
Missoltini nostrani (1,4,7)	21 €
Bresaola valtellinese	20 €
Prosciutto di Parma	19 €
Prosciutto con mozzarella (7)	23 €
Carpaccio di filetto di scottona con grana e rucola (7)	23 €
Caprese (7)	18 €

## INSALATONE

La Punta (3,7,8)	20 €
Insalata, carote, pomodori, songino, prosciutto cotto, formaggio, uovo sodo, noci	
Lavarello (4)	20 €
Lavarello, songino, cipolla di Tropea, pomodori	
Caesar Salad (1,3,4,10)	20 €
Lattuga, crostini di pane, scaglie di Parmigiano Reggiano, salsa Caesar classica + aggiunta petto di pollo 5 €	

## PRIMI PIATTI

Linguine con bottarga di lago (1,4)	22 €
Riso in cagnone con filetto di pesce persico (1,4,7)	24 €
Tagliatelle alla trota salmonata affumicata (1,3,4,7)	21 €
Spaghetti pomodoro e basilico (1,7)	18 €
Trenette al pesto (1,5)	20 €
Fettuccine al ragù (1,3,9)	21 €
Pasta dello chef (1,7)	21 €
Tortelli con radicchio rosso (1,3,6,7)	22 €
Ravioli burro e salvia (1,6,7)	21 €
Lasagne alla bolognese (1,3,7,9)	20 €
Zuppa del giorno (1,9)	17 €

## SECONDI PIATTI DI CARNE

Filetto di manzo alla griglia (7)	35 €
Filetto di manzo al pepe verde (7)	37 €
Tagliata di Scottona e rucola (7)	35 €
Nodino di vitello al burro e salvia (7)	35 €
Nodino di vitello alla Milanese (1,3,7)	37 €

## SECONDI PIATTI DI PESCE

Fritto misto di lago (1,4,7)	24 €
Pescato del giorno al burro e salvia (1,4,7)	24 €
Agoni alla piastra (4,7)	24 €

## CONTORNI

Insalata mista	8 €
Insalata pomodorini, grana e rucola (7)	10 €
Spinaci al burro (7)	8 €
Spinaci aglio e olio	8 €
Patate fritte	8 €

## FORMAGGI

Taleggio (7)	8 €
Gorgonzola (7)	8 €
Casera della Valtellina (7)	8 €
Grana Padano (7)	8 €
Selezione di formaggi misti (7,8)	21 €

COPERTO 4 €

---

In mancanza di alimenti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati  
Non si effettuano conti separati



## STARTERS

Antipasto di lago (1,4,7)	23 €
Assorted fresh-water fish served cold with olive-oil garlic & parsley, onions wine & vinegar	
Fish paté (1,4,7)	21 €
Salt-dried fresh water fish served with toast & butter (1,4,7)	21 €
Bresaola valtellinese - Thinly sliced, dried beef served with olive-oil & lemon	20 €
Parma ham	19 €
Parma ham with mozzarella (7)	23 €
Carpaccio of heifer beef tenderloin with Parmesan cheese and rocket (7)	23 €
Caprese (7) - Mozzarella cheese & tomatoes	18 €

## SALADS

La Punta (3,7,8)	20 €
Mixed salad, carrots, tomatoes, lamb lettuce, ham, cheese, boiled egg, walnuts	
Lavarello (4)	20 €
White Lake fish, green salad, red onions, tomatoes	
Caesar Salad (1,3,4,10)	20 €
Lettuce, croutons, Parmigiano Reggiano shavings, classic Caesar dressing + add grilled chicken breast 5 €	

## FIRST COURSE

Linguine with lake bottarga (1,4) - Olive oil, garlic and dried fish egg	22 €
Steam rice with sautéed fish fillets in butter & sage (1,4,7)	24 €
Tagliatelle with smoked salmon trout (1,3,4,7)	21 €
Spaghetti with basil & tomato sauce (1,7)	18 €
Trenette pasta with Pesto (1,5)	20 €
Fettuccine with meat sauce (1,3,9)	21 €
Pasta chef's style (1,7) - Bacon, tomato sauce, cream & Parmesan cheese	21 €
Cheese & radicchio tortelli with radicchio & speck sauce (1,3,6,7)	22 €
Cheese & spinach ravioli with butter & sage (1,6,7)	21 €
Baked lasagne with tomato & meat sauce (1,3,7,9)	20 €
Soup of the day (1,9)	17 €

## MAIN COURSE - MEAT

Grilled beef Tenderloin (7)	35 €
Sautéed tenderloin in cream & green pepper sauce (7)	37 €
Tagliata Scottona Beef with rocket salad (7)	35 €
Veal chop in butter & sage (7)	35 €
Veal chop Milanese (1,3,7)	37 €

## MAIN COURSE - FISH

Assorted fried fish (1,4,7)	24 €
Sautéed fish of the day in butter & sage (1,4,7)	24 €
Grilled "Agoni" served whole (4,7) - Twaite shad	24 €

## SIDE DISHES

Mixed salad - Garden salad	8 €
Rocket salad with cherry tomatoes and shaved Parmesan cheese (7)	10 €
Sautéed spinach in butter (7)	8 €
Spinach oil and garlic	8 €
French fries	8 €

## CHEESE

Taleggio (7) - Local cheese	8 €
Gorgonzola (7) - Local cheese	8 €
Casera della Valtellina (7) - Local cheese	8 €
Grana Padano (7)	8 €
Selection of mixed cheeses (7,8)	21 €

COVER CHARGE 4 €

---

In the absence of fresh products, frozen ingredients may be used  
Separate bills are not available



# VORSPEISEN

Gemischte See-Vorspeise (1,4,7)	23 €
Kalte Seefische in Essigmarinade mit Knoblauch, Petersilie & Zwiebeln	
Fisch-Paté (1,4,7)	21 €
“Missoltini” (1,4,7) - Salzgetrocknete Seefische serviert mit Toast & Butter	21 €
Bresaola valtellinese - Dünne Scheiben Luftgetrocknetes Rindfleisch	20 €
Parmaschinken	19 €
Parmaschinken mit mozzarella (7)	23 €
Carpaccio vom Filet der Färse (7) - Rohe hauchdünne Rindfleischscheiben mit Parmesankäse & Rucola	23 €
Caprese (7) - Mozzarella mit Tomaten & Basilikum	18 €

# SALAT

La Punta (3,7,8)	20 €
Salat, Karotten, Tomaten, Feldsalat, Schinken, Käse, gekochtes Ei, Walnüsse	
Lavarello (4)	20 €
Lavarello, Feldsalat, Rote Zwiebel, Tomaten	
Caesar Salad (1,3,4,10)	20 €
Salat, Croutons, Parmigiano-Reggiano-Späne, klassische Caesar-Sauce + Zusatz von Hähnchenbrust 5 €	

# NUDELSPEISEN

Linguine mit Bottarga (1,4) - Getrocknete fischeier	22 €
Reis mit Barsch-Filet (1,4,7)	24 €
Tagliatelle mit geräucherter Forelle und sahniger Soße (1,3,4,7)	21 €
Spaghetti mit Tomaten & Basilikum (1,7)	18 €
Trenette mit Pesto (1,5)	20 €
Fettuccine mit Ragù alla Bolognese (1,3,9)	21 €
Pasta nach art des Hauses (1,7) - Bauchspeck, Tomaten, Rahmsauce, Petersilie & Käse	21 €
Tortelli mit Radicchio und Speck (1,3,6,7)	22 €
Ravioli mit Spinat und Käsefüllung in Salbei & Butter (1,6,7)	21 €
Lasagne alla Bolognese (1,3,7,9)	20 €
Tagessuppe (1,9)	17 €

## HAUPTGERICHT - FLEISCH

Rinderfilet vom Grill (7)	35 €
Rinderfilet mit grüner Pfeffersoße (7)	37 €
Tagliata Scottona Rinder Steak mit Rucola (7)	35 €
Kalbskotelett in Butter und Salbei (7)	35 €
Kalbskotelett nach Mailänder Art (1,3,7)	37 €

## HAUPTGERICHT - FISCH

Fischfritüre (1,4,7)	24 €
Fisch des Tages in Butter und Salbei (1,4,7)	24 €
Fisch des Tages in Butter und Salbei (4,7) - Maifisch	24 €

## BEILAGEN

Gemischter Salat	8 €
Rucola-Salat mit Tomaten und Parmesan (7)	10 €
Blattspinat mit Butter (7)	8 €
Blattspinat mit Knoblauch und Olivenöl	8 €
Pommes Frites	8 €

## KÄSE

Taleggio (7)	8 €
Gorgonzola (7)	8 €
Casera della Valtellina (7)	8 €
Grana Padano (7)	8 €
Gemischte Käseplatte (7,8)	21 €

BROT & GEDECK 4 €

---

Falls frische Produkte nicht verfügbar sind, können tiefgekühlte Zutaten verwendet werden  
Rechnungen werden nicht aufgeteilt



## ENTRÉES

Hors d'oeuvre du lac (1,4,7)	23 €
Paté de poisson (1,4,7)	21 €
Poisson séché du lac (1,4,7)	21 €
Bresaola valtellinese - Viande de bœuf séchée	20 €
Jambon de Parme	19 €
Jambon de Parme et mozzarella (7)	23 €
Carpaccio de filet de génisse, avec parmesan et roquette (7)	23 €
Caprese (7) - Salade de tomates, mozzarella et basilic	18 €

## SALADES

La Punta (3,7,8)	20 €
Salade, carottes, tomates, mâche, jambon, fromage, œuf dur, noix	
Lavarello (4)	20 €
Lavaret, mâche, oignon rouge, tomates	
Caesar Salad (1,3,4,10)	20 €
Laitue, croûtons, copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César classique + ajout de blanc de poulet 5 €	

## PÂTES

Linguine avec boutargue du lac (1,4)	22 €
Riz et filets de perche (1,4,7)	24 €
Tagliatelle à la truite fumée (1,3,4,7)	21 €
Spaghetti à la sauce tomate et basilic (1,7)	18 €
Trenette au pesto (1,5)	20 €
Fettuccine à la sauce Bolognaise (1,3,9)	21 €
Pasta à la mode du chef (1,7) - Lard, sauce tomates, crème fraîche	21 €
Tortelli à la salade de Trévise et au speck (1,3,6,7)	22 €
Ravioli au beurre et sauge (1,6,7)	21 €
Lasagne à la Bolognaise (1,3,7,9)	20 €
Potage du jour (1,9)	17 €

## PLAT PRINCIPAL - VIANDE

Filet de boeuf grillé (7)	35 €
Filet au poivre vert (7)	37 €
Tagliata de bœuf Scottona avec roquette (7)	35 €
Côte de veau au beurre et sauge (7)	35 €
Côte de veau à la milanaise (1,3,7)	37 €

## PLAT PRINCIPAL - POISSON

Friture mixte de poissons du lac (1,4,7)	24 €
Poisson du jour au beurre et sauge (1,4,7)	24 €
“Alose Feinte” poissons du lac grillé (4,7)	24 €

## ACCOMPAGNEMENTS

Salade mixte	8 €
Salade de roquette avec tomates cerises et parmesan (7)	10 €
Épinards poêlés au beurre (7)	8 €
Épinards poêlés à l'huile d'olive et ail	8 €
Frites	8 €

## FROMAGES

Taleggio (7) - Fromage à pâte molle	8 €
Gorgonzola (7)	8 €
Casera della Valtellina (7) - Fromage à pâte dure	8 €
Grana Padano (7)	8 €
Plateau de fromages (7,8)	21 €

COUVERT 4 €

---

En cas d'indisponibilité de produits frais, des produits surgelés pourront être utilisés  
Le paiement partagé de l'addition n'est pas possible



IT | EN | DE | **FR** | ES | RU

## ENTRANTES

Surtido de pescado en preparación tradicional (1,4,7)	23 €
Paté de pescados (1,4,7)	21 €
Missoltini (1,4,7) - Sardinas de lago secas y saladas	21 €
Bresaola valtellinese - Embutidos de buey	20 €
Jamón de Parma	19 €
Jamón de Parma y mozzarella (7)	23 €
Carpaccio de solomillo de novilla con lascas de parmesano y rúcula (7)	23 €
Caprese (7) - Tomate, mozzarella y albahaca	18 €

## ENSALADAS

La Punta (3,7,8)	20 €
Lechuga, zanahoria, tomate, valeriana, jamón cocido, queso, huevo duro y nueces	
Lavarello (4)	20 €
Lechuga valeriana, cebolla de Tropea, tomate y Lavarello a la plancha	
Caesar Salad (1,3,4,10)	20 €
Lechuga, picatostes, lascas de Parmigiano Reggiano, salsa César clásica + añadido de pechuga de pollo 5 €	

## PRIMEROS PLATOS

Linguine con Bottarga (1,4) - Aceite, ajo y huevos de Lavarello secados	22 €
Arroz con filete de Perca en mantequilla y salvia (1,4,7)	24 €
Tagliatelle con trucha ahumada y nata (1,3,4,7)	21 €
Spaghetti en salsa tomate (1,7)	18 €
Trenette au pesto (1,5)	20 €
Fettuccine a la boloñesa (1,3,9)	21 €
Pasta del Chef (1,7) - Tomate, bacon, queso, cebolla, nata y especias	21 €
Tortelli de achicoria y queso con speck (Jamón ahumado) (1,3,6,7)	22 €
Ravioli de queso y espinacas en mantequilla y salvia (1,6,7)	21 €
Lasaña a la boloñesa (1,3,7,9)	20 €
Sopa del día (1,9)	17 €

## PLATO PRINCIPAL - CARNE

Filete de buey a la plancha (7)	35 €
Filete de buey en nata y pimiento verde (7)	37 €
Cortada de buey sobre cama de rúcula (7)	35 €
Chuleta de novillo en mantequilla y salvia (7)	35 €
Chuleta de novillo a la "Milanese" (1,3,7)	37 €

## PLATO PRINCIPAL - PESCADO

Surtido de lago frito (1,4,7)	24 €
Pescado del día en mantequilla y salvia (1,4,7)	24 €
Agoni a la plancha (4,7) - Sardinas de lago	24 €

## ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada mixta	8 €
Tomates, rúcula y parmesano (7)	10 €
Espinacas en mantequilla (7)	8 €
Espinacas en aceite y ajo	8 €
Patatas fritas	8 €

## QUESOS

Taleggio (7) - Queso local	8 €
Gorgonzola (7) - Queso local	8 €
Casera della Valtellina (7) - Queso local	8 €
Grana Padano (7)	8 €
Surtido de quesos (7,8)	21 €

CUBIERTO 4 €

---

En ausencia de productos frescos, se podrán utilizar productos congelados  
No se comparte la cuenta



## ЗАКУСКИ

Закуска из пресноводных рыб (1,4,7) - Antipasto di lago	23 €
Рыбный паштет (1,4,7) - Patè di pesce	21 €
Сушеная рыба (1,4,7) - Missoltini nostrani	21 €
Брезаола из Вальтеллины - Bresaola valtellinese	20 €
Пармская ветчина - Prosciutto di Parma	19 €
Пармская ветчина с моцареллой (7) - Prosciutto e mozzarella	23 €
Карпаччо из говяжьей вырезки (молодая тёлка) с хлопьями пармезана и рукколой (7) Carpaccio	23 €
Салат “Капрезе” помидоры с моцареллой (7) - Caprese	18 €

## САЛАТЫ

La Punta (3,7,8) зеленый и красный салат, морковь, помидоры, валериана, ветчина, сыр, яйца, орехи	20 €
Lavarello (4) сиг, валериана, красный лук, помидоры	20 €
Caesar Salad (1,3,4,10) Латук, гренки, хлопья Parmigiano Reggiano, классический соус «Цезарь» + добавление куриной грудки 5 €	20 €

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Лингвини с икрой озерной рыбы (1,4) - Linguine con Bottarga	22 €
Рис с филе окуня (1,4,7) - Riso con filetto di pesce persico	24 €
Тальятелле с копченой форелью (1,3,4,7) - Tagliatelle alla trota salmonata	21 €
Спагетти с помидорами и базиликом (1,7) - Spaghetti pomodoro e basilico	18 €
Паста с соусом песто (1,5) - Trenette al pesto	20 €
Свежие феттучини с мясным соусом (1,3,9) - Fettuccine fresche al ragù	21 €
Паста от шеф-повара (1,7) - Pasta dello chef	21 €
Равиоли с радиккио (1,3,6,7) - Tortelli con radicchio rosso	22 €
Равиоли с шалфеем и маслом (1,6,7) - Ravioli burro e salvia	21 €
Лазанья (1,3,7,9) - Lasagne alla bolognese	20 €
Суп дня (1,9) - Zuppa del giorno	17 €

## МЯСНЫЕ БЛЮДА

Филе говядины на решётке (7) - Filetto di manzo alla griglia	35 €
Филе говядины с соусом из зеленого перца (7) - Filetto di manzo al pepe verde	37 €
Кусочки филе говядины с рукколой (7) - Tagliata di manzo con rucola	35 €
Телячий T-образной стейк с маслом и шалфеем (7) - Nodino al burro e salvia	35 €
Телячья котлета по милански (1,3,7) - Nodino di vitello alla Milanese	37 €

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

Жареная рыба из озера во фритюре (1,4,7) - Fritto misto di lago	24 €
Улов дня с маслом и шалфеем (1,4,7) - Pesce del giorno al burro e salvia	24 €
Агоне (сардина) на решетке (4,7) - Agoni alla piastra	24 €

## ГАРНИРЫ

Смешанный салат - Insalata mista	8 €
Салат с рукколой, помидорами чери и сыром пармезан (7) - Insalata pomodorini, grana e rucola	10 €
Шпинат с маслом (7) - Spinaci al burro	8 €
Шпинат с оливковым маслом и чесноком - Spinaci aglio e olio	8 €
Картофель фри - Patatine fritte	8 €

## СЫРЫ

Таледжио (7) - Taleggio	8 €
Горгонзола (7) - Gorgonzola	8 €
Сир из региона Вальтеллины (7) - Casera della Valtellina	8 €
Грана Падано (7) - Grana Padano	8 €
Сырная тарелка (7,8) - Selezione di formaggi misti	21 €

Плата за сервировку 4 €

При отсутствии свежих продуктов могут использоваться замороженные продукты  
Отдельная оплата не предусмотрена



## **SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

Come da regolamento 1169 del 2011 riportiamo gli allergeni utilizzati nel nostro locale con le simbologie seguenti:

**1.** Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a)** sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(\*);
- b)** maltodestrine a base di grano (\*);
- c)** cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei.

**3.** Uova e prodotti a base di uova.

**4.** Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a)** gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b)** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino.

**5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi.

**6.** Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a)** olio e grasso di soia raffinato (\*);
- b)** tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c)** oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d)** estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

**7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a)** siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b)** lattitolo.

**8.** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**9.** Sedano e prodotti a base di sedano

**10.** Senape e prodotti a base di senape.

**11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

**12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>

**13.** Lupino e derivati

**14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

\* E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

## **SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES**

In our local as exposed regulation 1169 of 2011 we report the allergens used with the following symbols:

**1.** Cereals containing gluten, namely, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:

- a)** wheat based glucose syrups including dextrose (\*);
- b)** wheat based maltodextrins (\*);
- c)** glucose syrups based on barley;
- d)** cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

**2.** Crustaceans and products thereof.

**3.** Eggs and products thereof.

**4.** Fish and products thereof, except:

- a)** fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
- b)** fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.

**5.** Peanuts and products thereof.

**6.** Soybeans and products thereof, except:

- a)** fully refined soybean oil and fat (\*);
- b)** natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
- c)** vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
- d)** plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources

**7.** Milk and products thereof (including lactose), except:

- a)** whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
- b)** lactitol.

**8.** Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

**9.** Celery and products thereof.

**10.** Mustard and products thereof

**11.** Sesame seeds and products thereof

**12.** Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg

**13.** Lupine and lupine-based products

**14.** Molluscs and products thereof

\* And the products thereof, in so far as the process that have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for relevant products from which they originated.