

Piazza S. Lorenzo 3
Mandello del Lario (Lc)
Tel. +39 0341.50.36.48
☎ +39 333.32.74.603

VISITA IL SITO:



LOCANDA ALBERTI

il MENÙ

N. 1 / 2025
www.locandalberti.it
wi-fi:
Restaurant Locanda Alberti
password: mandello



La mappa illustrata del Lario

Illustrated map of Lake Como

il Lario

o luogo incavato
or hollow place

Basta fare 40 km da Milano per riscoprire il colore blu
Only 40 kms far from Milan you can rediscover the blue colour



IL LAGO DI COMO / LAKE COMO
E' il lago più profondo d'Italia! / It's the deepest lake in Italy!

Altitudine	198 m.s.l.m.	Altitude	198 m
Superficie	146 Km²	Surface area	146 km²
Larghezza max	4,5 Km	Max width	4,5 km
Lunghezza max	46 Km	Max length	46 km
Profondità max	414 mt	Max depth	414 m
Profondità media	154 mt	Average depth	154 m

Battello/Ferry	B
Traghetto/Car Ferry	T

Progetto di Paolo Vallara





LOCANDA ALBERTI

i FREDDI



Piatti Freddi

Burro e Acciughe

Acciughe del Cantabrico con burro e pane croccante

12

Bowl di Salmone

Salmone marinato, riso basmati, misticanza, edamame, yogurt greco, guacamole con grani di sesamo

18

Bowl di Pollo

Petto di pollo ripassato, riso venere, insalata misticanza, fagiolini, germigli di soia e salsa teriyaki

15

Insalata Nizzarda

Songino, misticanza, carote grattugiate, tonno, patate, olive e pomodoro

15

Caesar Salad

Insalata iceberg, pollo ripassato, parmigiano reggiano in scaglie, acciughe, salsa caesar con fetta di pane tostato

15

Vitello tonnato al punto rosa

15

Bresaola rucola e grana

12

Prosciutto crudo e bufala

16

.....





LOCANDA ALBERTI

the COLD



Cold Dishes

Butter and Anchovies

Cantabrian anchovies with butter and crunchy bread 12

Salmon Bowl

Marinated salmon, basmati rice, mixed greens, edamame, Greek yogurt, guacamole with sesame seeds 18

Chicken Bowl

Seared chicken breast, black rice, mixed greens, green beans, soybean sprouts, and teriyaki sauce 15

Niçoise Salad

Lamb's lettuce, mixed greens, grated carrots, tuna, potatoes, olives, and tomato 15

Caesar Salad

Iceberg lettuce, seared chicken, Parmigiano Reggiano flakes, anchovies, Caesar dressing, and toasted bread 15

Pink Veal Tonnato

15

Bresaola with Arugula and Aged Cheese

12

Cured Ham and Buffalo Mozzarella

16

.....





Antipasti

Il Carpione di lago

Con trota salmonata e lavarello

16

Il Polpo tonnato

Con chips di patate olandesi e corallo al nero di seppia

18

Il Missoltino

Missoltini del nostro lago con verza ripassata e polenta grigliata

17

Il Carpaccio

Carpaccio di carne salada con insalata gentile e scaglie di parmigiano reggiano

16

La Tartare

Tartare di manzo con prezzemolo, cetriolo, acciughe, capperi, uova e scalogno

18



Uovo di Selva

Cotto a bassa temperatura su polenta morbida e scaglie di tartufo nero estivo

18

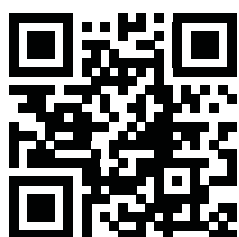
Cotto a bassa temperatura avvolto nel guanciale e impanato su pure di patate

15

Uovo in cereghino con asparagi al vapore

12

Scopri le Uova di Selva:





Appetizers

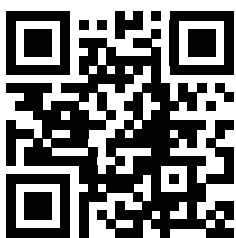
Carpione from the lake 	
Marinated rainbow trout and whitefish	16
Octopus in tuna sauce 	
With Dutch potato chips and squid ink coral	18
The Missoltino  	
Traditional dried lake shad with sautéed savoy cabbage and grilled polenta	17
The Carpaccio 	
Carne salada Carpaccio with mild salad and parmesan shavings	16
The Tartare 	
Beef tartare with parsley, cucumber, anchovies, capers, egg and shallots	18



Forest Eggs

Low-temperature egg on soft polenta with summer black truffle shavings	18
Low-temperature egg wrapped in pork cheek and breaded, served on mashed potatoes	15
Fried egg with steamed asparagus	12

Discover Selva's eggs:





Primi Piatti

Il Risotto al pesce persico 	
Risotto mantecato con filetti di pesce persico croccanti	19
Gli Spaghetti	
Alle vongole veraci	23
Lo Spaghettone 	
Ai 4 pomodori	16
Il Raviolo 	
Con gamberi e burrata al sapore di mare	20
Il Pacchero	
Alla bolognese	15



Secondi Piatti

Il Filetto di Manzo	
Filetto di manzo ai porcini freschi	23
La Tagliata	
Tagliata di manzo con patate al forno	20
Il Filetto di Trota 	
Filetto di Trota salmonata al forno con zucchine trifolate	18
Il Fritto Misto 	
Calamari, seppioline, gamberi e gamberone	21
Il Tonno Tataki 	
Tataki di tonno con scarola ripassata pinoli, uvette e cipolla caramellata	22





First Courses

Perch Risotto

Creamy Risotto with crispy perch fillet 19

Spaghetti

Spaghetti with hard-shell clams 23

The Spaghettone

With 4 Tomatoes 16

The Raviolo

Ravioli filled with prawns and Burrata Cheese, in a sea flavored sauce 20

The Pacchero

Bolognese Style 15



Main Courses

Fillet of Beef

Beef fillet with fresh porcini mushrooms 23

The Tagliata

Sliced beef with baked potatoes 20

Trout fillet

Baked rainbow trout fillet with pan-fried courgettes 18

Mixed Fried Seafood

Calamari, baby cuttlefish, shrimp, and king prawn 21

Tuna Tataki

Seared tuna with sautéed escarole, pine nuts, raisins, and caramelized onion 22





Contorni

Insalata mista	5
Insalata di carote	5
Patate al forno	5
Patatine fritte	5
Zucchine trifolate con basilico e pomodori	5

il Menù dei Bimbi

La Pasta Rossa

La pasta al pomodoro	6
----------------------	---

La Pasta Verde

La pasta al pesto	6
-------------------	---

La Cotoletta

Cotoletta di pollo con patatine	8
---------------------------------	---

Coperto	2,5
---------	-----



PIATTO VEGETARIANO



SENZA GLUTINE



PIATTO LOCALE





Side Dishes

Mixed salad	5
Carrot salad	5
Roasted potatoes	5
French fries	5
Sautéed zucchini with basil and tomatoes	5

the Kid's Menu

Red Pasta

Pasta with tomato sauce	6
-------------------------	---

Green Pasta

Pasta with pesto	6
------------------	---

The Cutlet

Chicken cutlet with French fries	8
----------------------------------	---

Cover charge	2,5
--------------	-----

 VEGETARIAN DISH

 GLUTEN FREE

 LOCAL DISH



Piazza S. Lorenzo 3
Mandello del Lario (Lc)
Tel. +39 0341.50.36.48
☎ +39 333.32.74.603
VISITA IL SITO:



N. 2 / 2025
www.locandalberti.it
wi-fi:
Restaurant Locanda Alberti
password: mandello



LOCANDA ALBERTI

i DOLCI

Panna Cotta ai frutti di bosco

7

Crema Catalana

7

Tortino di mele con crema al pistacchio

7

Tartelletta al limone con meringa fiammata

8

Bavarese al cioccolato con cuore al passion fruit

8

Lingotto al cioccolato con cuore morbido al melograno

8

the DESSERTS

Panna Cotta with berries

7

Catalan Cream

7

Apple tartlet with pistachio cream

7

Lemon tartlet with flamed meringue

8

Chocolate Bavarian cream with passion fruit heart

8

Chocolate ingot with soft pomegranate heart

8



Piazza S. Lorenzo 3
Mandello del Lario (Lc)
Tel. +39 0341.50.36.48
+39 333.32.74.603

VISITA IL SITO:



2025

www.locandalberti.it

wi-fi:

Restaurant Locanda Alberti

password: mandello



LOCANDA ALBERTI

la Colazione

Dolce

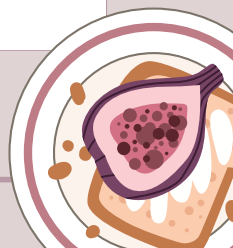
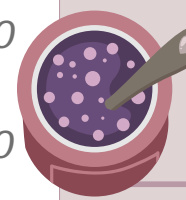
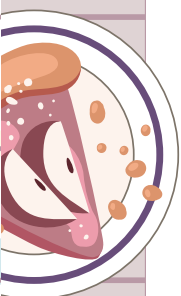
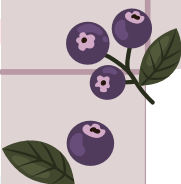


Sweet



Caffè	1.20
Decaffeinato	1.30
Caffè corretto	1.50
Caffè americano	1.50
Cappuccino	1.50
Cappuccini speciali (latte soia, mandorla, avena)	2.00
Orzo piccolo / grande	1.20 / 1.50
Ginseng piccolo / grande	1.50 / 2.00
Marocchino	2.00
Latte	1.50
Latte macchiato	2.50
Tea caldo	2.50
Succo	3.50
Spremuta	5.00
Brioche	2.00
Bowl con yogurt frutta e granola	5.50
Pancake con Nutella, sciroppo d'acero o marmellata	6,00
Aggiunta di frutta fresca	+1,00
Fetta di torta	3.50
Pasticceria	1.20 / 1.80
Frutto	1.50
Macedonia	5.00

Coffee	1.20
Decaffeinated	1.30
Spiced coffee	1.50
American coffee	1.50
Cappuccino	1.50
Special Cappuccinos (soy, almond, oat milk)	2.00
Barley small / large	1.20 / 1.50
Ginseng small / large	1.50 / 2.00
Moroccan	2.00
Milk	1.50
Latte macchiato	2.50
Hot tea	2.50
Juice	3.50
Orange Juice	5.00
Brioche	2.00
Bowl with fruit yoghurt and granola	5.50
Pancake with Nutella, jam or maple syrup	6,00
+ Fresh fruit	+1,00
Slice of cake	3.50
Pastry	1.20 / 1.80
Fruit	1.50
Fruit salad	5.00





LOCANDA ALBERTI

la Colazione

Salato



Salty



Toast Classico 5,00

Prosciutto cotto e formaggio filante

Toast Farcito 7,00

Prosciutto cotto, formaggio filante
e verdure sott'olio

Avocado Toast 10,00

Avocado, salmone affumicato,
pomodoro, misticanza e uovo

Tagliere Affettati & Formaggi 7,00

Selezione di salumi e formaggi
con pane tostato

Uova Speciali – Uova di Selva

Servite con pane tostato
e contorno del giorno

**Uova strapazzate
con bacon croccante** 8,00

Uova all'Occhio di Bue 7,00

Omelette Personalizzata 8,00

Aggiunte a scelta:
funghi, prosciutto, spinaci, formaggio,
cipolla

Scopri le Uova di Selva:

Classic Toast 5.00

Ham & cheese

Stuffed Toast 7,00

Cooked ham, cheese
and vegetables in oil

Avocado Toast 10,00

Avocado, smoked salmon, tomato,
misticanza and egg

Cold Meat & Cheese Platter 7,00

Cured meats and cheese board
with toasted bread

Woodland Eggs – Egg Specials

Served with toast and side dish
of the day

**Scrambled eggs
with crispy bacon** 8,00

Sunny side up eggs 7,00

Custom omelette 8,00

With toppings:
mushrooms, ham, spinach, cheese,
onion

Discover Selva's eggs:

