

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





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

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





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



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





Antipasti

- Il Carpione di lago** 
Con trota salmonata e lavarello 16
- Il Rollé** 
Involtino di merluzzo alla mediterranea, gazpacho di datteri e germogli Sakura 18
- Il Missoltino** 
Missoltini del nostro lago con verza spadellata al burro e polenta alla piastra 17
- I salumi e formaggi** 
Tagliere con salumi Marco d'Oggiono, formaggi della Valtellina con marmellata di cipolle e miele di Mandello del Lario 20



Primi Piatti

- I Ravioli**
Ravioli gamberi e pancia maiale, salsa datterino, burrata e basilico 17
- Le Chicche** 
Chicche di patate saltate con verdure di stagione e pesto di rucola 16
- Le Linguine**
Linguine al ragù di polpo 18
- Lo Spaghettone** 
Ai 4 pomodori e basilico 16
- Il Riso al Persico** 
Risotto mantecato con filetti di pesce persico croccanti 19





Appetizers

Carpione from the lake 	
Marinated rainbow trout and whitefish	16
The Rollé 	
Mediterranean-style cod roll, date gazpacho, and Sakura sprouts	18
The Missoltino 	
Traditional dried lake shad with sautéed savoy cabbage and grilled polenta	17
Cured Meats and Cheeses 	
Marco D'oggiono cured meats and Valtellina Cheeses board, onion marmalade and honey from Mandello del Lario	20

First Courses

The Ravioli	
Ravioli filled with shrimp and pork belly, datterino tomato sauce, burrata, and basil	17
The "Chicche" 	
Pan-seared potato gnocchi with seasonal vegetables and arugula pesto	16
Linguine	
Linguine with octopus ragout	18
Thick Spaghetti 	
With four types of tomato and basil	16
Perch Risotto 	
Creamy risotto with crispy perch fillets	19





Secondi Piatti

La Rana Pescatrice

Rana pescatrice alla Mediterranea con pomodorini, capperi, olive taggiasche e prezzemolo 20

Il Cervo in Salmi

Cervo in salmi con purè di patate 18

Il Filetto di Manzo

Filetto con caffè de Paris, fondo bruno di selvaggina e patate al forno 20

Il Fritto Misto

Calamari, sepioline, gamberi e gamberone 21

Il Tonno Tataki

Tataki di tonno con scarola ripassata pinoli, uvette e cipolla caramellata 22



Contorni

Insalata mista 5

Insalata di carote 5

Patate al forno o patatine fritte 5

Patatine fritte 5

Zucchine trifolate con basilico e pomodori 5





Main Courses

Mediterranean Style Monkfish 🌾	
With cherry tomatoes, capers, Taggiasca olives, and parsley	20
Venison Stew	
Braised venison in red wine with mashed potatoes	18
Beef Fillet	
With Café de Paris butter, game demi-glace, and roasted potatoes	20
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



Side Dishes 🌿

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





Dolci

La Torta della Casa	7
Il Tortino di Mele Con crema chantilly	7
La Coppa Alberti Gelato fior di latte fatto in casa con frutti di bosco	7
Il Tiramisù	7

il Menù dei Bimbi

La Pasta Rossa 	6
La Pasta Verde 	6
La Cotoletta Cotoletta di vitello con patatine	8

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



PIATTO VEGETARIANO



SENZA GLUTINE



PIATTO LOCALE





Desserts

Homemade Cake	7
Apple Tart With Chantilly cream	7
Coppa Alberti Homemade milk-flavored gelato with berries	7
Tiramisù	7

the Izid's Menu

Red Pasta 	6
Pasta with tomato sauce	
Green Pasta 	6
Pasta with pesto	
The Cutlet	8
Veal cutlet with French fries	

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

 VEGETARIAN DISH

 GLUTEN FREE

 LOCAL DISH

