

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 Km ²	Surface area	146 km ²
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



↑
Verso la Valtellina
Towards Valtellina
40 → 50 Sondrio SS 38
50 → 50 Sondrio

VALSASSINA



↑
Sentiero
del Viandante 45 km

45 → MI Milano SS 36
40 → MI Milano C / PG
60 → MI MSP/LIN BG BGY

Vercurago
Il Castello dell'Inominato
Inominato castle



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 Spaghettono** 
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  La pasta al pomodoro	6
La Pasta Verde  La pasta al pesto	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 Menù

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

