

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 Missoltino

Missoltini del nostro lago con verza ripassata e polenta grigliata

17

Il Polpo alla catalana

Cetriolo, pomodoro datterino, patate, olive taggiasche e cipolle

18

Soutè di vongole

Vongole veraci con aglio, olio, vino bianco e prezzemolo servite con il loro sughetto profumato

16

Il Carpaccio

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

16

La Tartare

Tartare di manzo con i suoi condimenti

18

Il Tagliere di salumi e formaggi

Salumi Marco d'Oggiono e formaggi della Valtellina con confettura alle cipolle fatta in casa

20

La Quinoa

Quinoa mix con verdure grigliate di stagione

13

Uovo di Selva

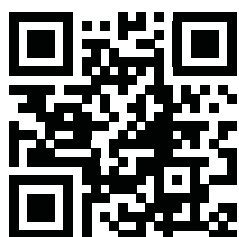
Cotto a bassa temperatura su polenta morbida e scaglie di tartufo nero estivo

18

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

15

Scopri le Uova di Selva:





Starters

Lake-style marinated fish 🐟

Lake "Carpione" with salmon trout and whitefish 16

Missoltino 🌾🐟

Traditional lake shad with sautéed savoy cabbage and grilled polenta 17

Catalan-style octopus 🌾

Catalan-style octopus with cucumber, cherry tomatoes, potatoes, Taggiasca olives and onions 18

Sautéed clams 🌾

Sautéed clams with garlic, olive oil, white wine and parsley, served with their fragrant sauce 16

Salted beef carpaccio 🌾

Cured beef carpaccio with baby lettuce and Parmesan flakes 16

Beef tartare 🌾

Beef tartare with its condiments 18

Cured meats and cheese board

Selection of cured meats (Marco d'Oggiono) and Valtellina cheeses with homemade onion jam 20

Quinoa 🌿

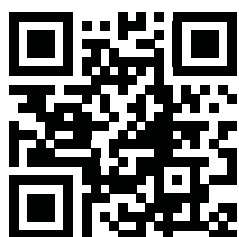
Mixed quinoa with grilled seasonal vegetables 13

"Selva" Egg

Slow-cooked egg on creamy polenta with summer black truffle flakes 18

Slow-cooked egg wrapped in pork cheek on potato purée 15

Discover our Selva eggs:





Primi Piatti

Il Risotto al pesce persico (*minimo per due persone*)

Risotto mantecato con filetti di pesce persico croccanti 22

Gli Spaghetti

Alle vongole veraci 23

Il Raviolo

Ravioli di burrata con bisque di gambero rosso profumato al limone e tartare 20

Lo Spaghettone

Ai 4 pomodori 16

Le Chicche

Alla bolognese 15

Secondi Piatti

Il Filetto di trota

Filetto di trota salmonata al forno con zucchine trifolate 18

Il Filetto di branzino alla mediterranea

Con pomodorini, olive taggiasche, capperi, prezzemolo fresco e sfumato al vino bianco 18

Il Fritto misto

Calamari, gamberi e gamberone 21

Il Tonno Tataki

Tataki di tonno con scarola ripassata, pinoli, uvette e cipolla caramellata con salsa Teriyaki servita a parte 22

La Tartare di ricciola

Con pepe di Siciuan, crema di avocado e germogli Sakura 18

Mare mare mare

In salsa di pomodoro con cozze e vongole, calamari, scampi, gamberi e gamberoni servita con pane tostato 22

Il Filetto di manzo alla Rossini

Con fondo bruno. Fois gras e tartufo nero fresco 28

Pluma di maiale iberico

Crema di ricci di mare, purea di patate viola 28

L'Orecchia di Elefante

Cotoletta di vitello impanata con patate al forno 22

La Caponata

Con verdure di stagione e basilico fresco 13





First Courses

Perch risotto <i>(min. 2 people)</i> 	22
Creamy risotto with crispy perch fillets	
Spaghetti	23
Spaghetti with clams	
Ravioli	20
Burrata ravioli with red prawn bisque, lemon zest and tartare	
Thick spaghetti 	16
Thick spaghetti with four varieties of tomatoes	
Dumplings	15
Potato dumplings with Bolognese sauce	



Main Courses

Trout fillet 	18
Baked salmon trout fillet with sautéed zucchini	
Mediterranean-style sea bass fillet 	18
Mediterranean-style sea bass fillet with cherry tomatoes, olives, capers and white wine	
Mixed fried seafood	21
Mixed fried seafood: squid, shrimps and king prawn	
Tuna Tataki 	22
Tuna tataki with sautéed escarole, pine nuts, raisins and caramelized onion, Teriyaki sauce on the side	
Amberjack tartare 	18
Amberjack tartare with Szechuan pepper, avocado cream and Sakura sprouts	
Sea sea sea 	22
Seafood in tomato sauce with mussels, clams, squid, scampi, shrimps and king prawns, served with toasted bread	
Beef fillet Rossini-style	28
Beef fillet Rossini-style with jus, foie gras and fresh black truffle	
Iberian pork pluma	28
Pork pluma with sea urchin cream and purple potato purée	
Giant breaded veal cutlet	22
Breaded veal cutlet with baked potatoes	
Caponata 	13
Sicilian vegetable stew with fresh basil	





Contorni

Insalata mista	5
Carote, pomodori e insalata	
Verdure alla griglia	5
Patate al forno	5
Patatine fritte	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
----------------	-----



Side Dishes

Mixed salad	5
With carrots, tomatoes and lettuce	
Grilled vegetables	5
Oven-baked potatoes	5
French fries	5

the Kid's Menu

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

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

Lingotto al cioccolato con cuore morbido al melograno

8

Cremoso al caramello e frutti rossi

8

Frangipane mirtilli e limone

8

Tartelletta Sacher scomposta

8

the DESSERTS

Panna Cotta with berries

7

Catalan Cream

7

Apple tartlet with pistachio cream

7

Chocolate ingot with soft pomegranate heart

8

Creamy caramel dessert with red berries

8

Cream tart with blueberries and lemon

8

Sacher tart

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

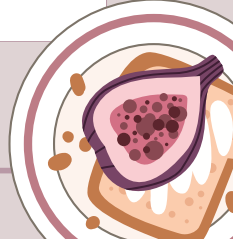
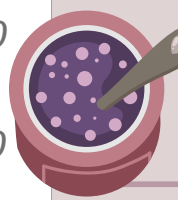
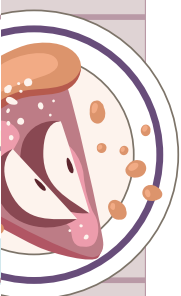
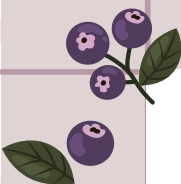


Sweet



Caffè	1.30
Decaffeinato	1.30
Caffè corretto	1.50
Caffè americano	1.50
Cappuccino	1.70
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	2.30
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	1.50 / 1.80
Frutto	1.50
Macedonia	5.00

Coffee	1.30
Decaffeinated	1.30
Spiced coffee	1.50
American coffee	1.50
Cappuccino	1.70
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	2.30
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:

