

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. 4 / 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



50' → MI Milano A5/E35	🚗
60' → MI Milano C/CD	🚗
40' → MI MSP	✈️

45' → MI Milano S5 S6	🚗
40' → MI Milano C / PG	🚗
60' → MI MSP/LIN BG BGY	✈️

Vercurago
Il Castello dell'Inominato
Inominato castle





Antipasti

Il Missoltino 	17
Missoltini del nostro lago con verza ripassata e polenta grigliata	
Il Polpo	18
Tentacoli di polpo della Locanda saltato al burro e rosmarino su letto di purea di patate e olive taggiasche	
Il Flan	15
Flan di zucca con fonduta al taleggio	
Il Tagliere di salumi e formaggi	20
Tagliere misto di salumi e formaggi	



Primi Piatti

Le Tagliatelle al ragù di lago 	18
Tagliatelle di pasta all'uovo con ragù di trota, lavarello e pesce persico, profumati al timo	
Gli Spaghetti	23
Spaghetti alle vongole veraci con pomodori datterino	
Il Tortello 	15
Tortello di zucca con scaglie di parmigiano reggiano	
La Cacio e Pepe	16
Tagliolini cacio e pepe	
La Cacio e Pepe con tartare di scampi	21
Tagliolini cacio e pepe con tartare di scampi	
Il Risotto	23
Risotto giallo alla milanese con ossobuco	





Secondi Piatti

Il Lavarello 	18
Lavarello burro e salvia con verdure di stagione	
Il Fritto misto	22
Calamari, gamberi e gamberone	
Mare mare mare 	22
In salsa di pomodoro con cozze, vongole, calamari, scampi, gamberi e gamberoni, servita con pane tostato	
La Guancetta	22
Guancia di vitello con purea di patate	
La Tagliata 	20
Tagliata di manzo con porcini freschi saltati in padella	
La Caponata  	13
Con verdure di stagione e basilico fresco	



Contorni

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



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 su purea di patate 	15

Scopri le Uova di Selva:





Dolci

Il Tiramisù 

7

La Crema Catalana 

7

Il Tortino al cioccolato con cuore caldo

7

il Menù dei Bimbi

La Pasta Rossa 

6

La pasta al pomodoro

La Pasta Verde 

6

La pasta al pesto

La Cotoletta

8

Cotoletta di pollo con patatine

Coperto

2,5

PER GLI ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE



PIATTO VEGETARIANO



SENZA GLUTINE



PIATTO LOCALE

