



I CLASSICI DELLA TRADIZIONE ITALIANA

Bucatini alla Amatriciana ^{1,7} € 16,00

Bucatini with amatriciana sauce

Spaghettoni alla Carbonara ^{1,3,7} € 17,00

Spaghetti carbonara

Fettuccine al Ragù Bolognese ^{1,3,7,9} € 16,00

Fettuccine with bolognese sauce

Paccheri pomodoro e basilico ¹ ✓ € 14,00

Paccheri with tomato and basil

Campanelle al Pesto con pinoli tostati e fagiolini ^{1,7,8} ✓ € 16,00

Campanelle with pesto, toasted pine nuts and green beans

Spaghettoni Cacio e Pepe ^{1,7} ✓ € 17,00

Spaghetti cacio cheese and black pepper



**PORZIONE GRANDE
GO BIG!
+ € 3,00**

1

SCEGLI
IL TIPO DI PASTA

CHOOSE YOUR
FAVOURITE PASTA



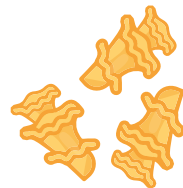
SPAGHETTONI ¹



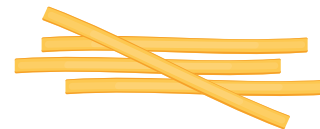
PACCHERI ¹



BUCATINO ¹



CAMPANELLA ^{1,3}



FETTUCCINE ^{1,3}



PASTA INTEGRALE ¹

Ragù di gamberi*, crema di piselli, pepe nero e profumo di Limone ^{1,2}

€ 20,00

Shrimp ragout, cream of peas, black pepper and lemon scent

Asparagi e Burrata ^{1,7} ✓

€ 17,00

Asparagus and Burrata

Fave, Guanciale e pecorino ^{1,7}

€ 16,00

Broad beans, bacon and pecorino cheese

Carciofi, Salsiccia e Zafferano ^{1,12}

€ 19,00

Artichokes, Sausage and Saffron

2

SCEGLI IL TUO
CONDIMENTO
PREFERITO

CHOOSE YOURS
FAVORITE SAUCE



PORZIONE GRANDE
GO BIG!
+€ 3,00



3

AGGIUGI UNO
O PIÙ EXTRA!

ADD ONE OR
MORE EXTRA!

Guanciale ¹²

€ 3,00

Pork cheek

Burrata ⁷ ✓

€ 4,00

Burrata

Pecorino romano D.O.P. ⁷ ✓

€ 3,00

Pecorino romano D.O.P.

Acciughe del Cantabrico ⁴

€ 3,00

Cantabrian anchovies

Carciofi alla julienne ✓

€ 4,00

Julienne artichokes

Asparagi ✓

€ 3,00

Asparagus

Olive Taggiasche ✓

€ 2,00

Taggiasca olives

Bottarga di muggine ⁴

€ 3,00

Mullet bottarga

Tartare Di Gamberi ^{2*}

€ 6,00

Shrimp tartare



ANTIPASTI

Insalata tiepida di piovra con fagioli borlotti, sedano ed erba cipollina^{4, 9, 14} € 18,00

Warm octopus salad with borlotti beans, celery and chives

Quiche di asparagi con fonduta di parmigiano^{1, 3, 7}  € 15,00

Asparagus quiche with Parmesan fondue

Flan di ricotta di pecora e fave^{3, 7}  € 13,00

Sheep's ricotta and broad beans flan

Tagliere di salumi e formaggi^{7, 12} € 21,00

Chopping board of cold cuts and cheese

VERDURE

Spinaci al burro⁷ *Buttered spinach*  € 7,00

Carciofi alla Romana¹² *Artichokes alla Romana*  € 12,00

Patate al forno⁷ *Baked potatoes*  € 7,00

Insalata verde o mista *Green or mixed salad*  € 6,00/8,00

Fagiolini al burro⁷ *Butter beans*  € 7,00

SECONDI

Tagliata di manzo con crema di piselli, scaglie di parmigiano e riduzione di balsamico⁷ € 23,00

Sliced beef with pea cream, parmesan flakes and balsamic reduction

Pescato del giorno^{*} con asparagi al vapore e salsa di yogurt magro^{4, 7} € 26,00

Catch of the day with steamed asparagus and low-fat yogurt sauce

DOLCI

Tiramisù ^{1,3,7} 

€ 8,00

Tiramisu

Panna cotta alla vaniglia con salsa al cioccolato ^{7,8} 

€ 10,00

Vanilla Panna Cotta with chocolate sauce

Cheesecake con fragole e salsa al caramello ^{1,7} 

€ 9,00

Cheesecake with strawberries and caramel sauce

Coperto

€ 3,00

Cover charge

GUIDA AGLI ALLERGENI ALLERGENS GUIDE



GLUTINE
GLUTEN



CROSTACEI
SEAFOOD



UOVA
EGGS



PESCE
FISH



ARACHIDI
PEANUTS



SOYA
SOY



LATTE
MILK



NOCI
WALNUTS



SEDANO
CELERY



SENAPE
MUSTARD



SEMI DI
SESAMO
SESAME
SEEDS



DIOSSIDO
DI ZOLFO
DIOXIDE
OF SULFUR



LUPINI
LUPINI



MOLLUSCHI
CLAMS

* Prodotto abbattuto a norma di legge.
Product shot down in accordance with the law.

Tutti i tipi di pasta elencati sono di nostra
produzione e abbattuti all'origine a norma di legge.
All types of pasta listed are ours production
and slaughtered at origin in accordance with the law.



Piatto vegetariano.
Vegetarian dish.



Piatto vegano.
Vegan dish.



www.lapastacomo.it



BOLLICINE SPARKLING WINES



Lombardia

Franciacorta

€ 9,00 € 39,00

Brut D.O.C.G.  12.5 °

Chardonnay – Pinot nero

Plozza

Franciacorta Pas Dose D.O.C.G. 12.5 ° € 47,00

Chardonnay – Pinot nero

Plozza

Rosè Cruasè Brut 12.5 ° € 8,50 € 35,00

Pinot nero

Mazzolino

Friuli

Prosecco 11° € 6,50 € 26,00

Glera

Ca' Bolani

Abruzzo

Wines of Anarchy  10.5 ° € 7,00 € 28,00

Trebbiano d'Abruzzo

Cinelli "La Collina Biologica"

CHAMPAGNE

Coste Beert 12 ° € 95,00

Blanc de Blancs Chardonnay

Pierre Legras

ROSÈ ROSÈ WINES

Abruzzo

Cerasuolo d'Abruzzo € 7,50 € 30,00

D.O.C. "Amorino" 13 °

Montepulciano

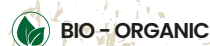
Castorani

Calabria

Lumare 13° € 5,50 € 22,00

Cabernet Sauvignon – Gaglioppo

Iuzzolini



BIANCHI WHITE WINES



Lombardia

Lugana D.O.C. 13 ° € 6,50 € 27,00

Turbiana

Antica Casa Visconti

Blanc 13 ° € 43,00

Chardonnay

Mazzolino

Piemonte

Langhe DOC "Ansi" 14.5 ° € 8,00 € 32,00

Arneis

460 Casina Bric

Südtirol-Alto Adige

Campaner 14.5 ° € 8,50 € 35,00

Gewurztraminer

Kellerei Kaltern

Vigna Castel Ringberg 13.5 ° € 52,00

Pinot Grigio

Elena Walch

Amperg 12.5 ° € 9,00 € 36,00

Sauvignon

Klaus Ientsch

Friuli Venezia Giulia

Benedete 12.5 ° € 8,00 € 33,00

Ribolla gialla

Collavini

Toscana

Calasole D.O.C. 13 ° € 5,50 € 23,00

Vermentino

Rocca di Montemassi

Campania

Campania Falanghina 13 ° € 7,50 € 30,00

Falanghina

Di Meo

ROSSI RED WINES



Valtellina

Valtellina Superiore € 7,50 € 30,00

D.O.C.G. "Sassella" 13 °

Nebbiolo

Pietro Triacca

Sforzato di Valtellina € 60,00

D.O.C.G. "Canua" 15 °

Nebbiolo

Sertoli Salis

Terrazze Retiche € 11,00 € 45,00

di Sondrio "Cinquanta" 14 °

Nebbiolo

Plozza

Piemonte

Gattinara D.O.C.G. 13 ° € 10,50 € 44,00

Nebbiolo

Il Chiosso

Mesdì 14 ° € 6,50 € 26,00

Nebbiolo

460 Casina Bric

Barolo 14.5 ° € 49,00

Nebbiolo

460 Casina Bric

Barolo D.O.C.G. 14 ° € 120,00

Nebbiolo

Cascina Bruni

Veneto

Valpollicella Ripasso € 9,00 € 37,00

Superiore D.O.C. 14 °

Corvina - Corvinone - Rondinella

Monte del Frà

Amarone € 57,00

della Valpollicella D.O.C. 15,5 °

Corvina - Corvinone - Rondinella

ROSSI RED WINES



Emilia Romagna

Lambrusco frizzante € 6,00 € 24,00

(Sparkling) "Otello Nero" 11 °

Lambrusco Maestri

Ceci

Toscana

Bologheri D.O.C. 13.5 ° € 8,00 € 33,00

Cabernet franc - Merlot

Cabernet Sauvignon

Tenuta le Colonne

Chianti Classico € 6,50 € 26,00

"Fiasco" D.O.C.G. 13.5 °

Merlot, San Giovese

Fattoria il Palagio

Chianti Classico € 42,00

"Fiasco" D.O.C.G. 1,5 lt. 13.5 °

Merlot, Sangiovese

Fattoria il Palagio

Puglia

Salento Primitivo € 6,00 € 24,00

"Il Pumo" 13.5 °

Primitivo

San Marzano

VINI DOLCI SWEET WINES

Solitario 0,75 cl. 12 ° € 7,00 € 29,00

Zibibbo

Judeka

Nivole 0,375 cl. 5 ° € 6,00 € 20,00

Moscato bianco

Michele Chiarlo

Passito € 8,00 € 25,00

"Sol Dorè" 0,375 cl. 12,5 °

Trebbiano - Chardonnay

Cà Maiol

APERITIVI

Aperol spritz € 9,00

Campari spritz € 9,00

Limoncello Spritz € 9,00

Negroni € 9,00

Negroni sbagliato € 9,00

GIN TONIC-LEMON

Rivo € 13,00

Z44 € 14,00

BIRRA

Peroni Nastro Azzurro "Capri" 33 cl. € 6,50

Birrificio Brasca IPA "Como" 44 cl. € 8,00

WHISKY

Lagavoulin € 10,00

Nikka from the Barrel € 15,00

Tallisker € 11,00

RUM

Diplomatico riserva € 9,00

Zacapa 23 € 13,00

AMARI

Amaro del capo € 5,00

Baileys € 5,00

Braulio € 5,00

Genepi € 5,00

Limoncello € 5,00

Mirto € 5,00

Sambuca € 5,00

Montenegro € 5,00

GRAPPE

Giare Amarone barrique, Marzadro € 8,00

Anfora bianca, Marzadro € 6,00

Mirtillo di bosco, Schenatti € 5,00

Liquirizia, Schenatti € 5,00

Pere William, Schenatti € 5,00

BIBITE

SOFT DRINK

Coca Cola € 5,00

Coca Cola Zero € 5,00

Fanta € 5,00

Sprite € 5,00

Lemonsoda € 5,00

Succo d'Arancia € 5,00

Succo di Melograno € 6,00

Acqua Microfiltrata € 3,00

naturale o gassata 0,75 cl.



BISTROT RISTORANTE LA PASTA

VIA PAOLO CARCANO, 11 - 22100 - COMO - ITALIA

www.lapastacomo.it | seguici su 