



Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Vi verrà dato un menù specifico con evidenziato ogni tipo di intolleranza.

In base alla stagione e alla reperibilità, alcuni prodotti possono essere surgelati.

NON SI FANNO CONTI SEPARATI | NO SEPARATED BILL | KEINE GETRENNTE RECHNUNG

WIFI:

Rete: TELECOM Password: wifiSpluga 2017;

Rete: aps RIGEL Password: d12da3cd1b



Spluga Pizzeria contemporanea con cucina



pizzeria_spluga.sorico



I NOSTRI FRITTI

La tavola è da sempre un momento di condivisione,
ed è così che ho pensato a questi starter.
Sedermi a tavola con la famiglia, gli amici o per un pranzo di lavoro,
condividere un'idea, un'emozione, un pensiero..

BUON INIZIO E BUON APPETITO



GLI SCIATT E LA BRESAOLA

Sciatt, bresaola marezzata
e cicorietta amara € 14

UNA TROTA IN MESSICO

Pizza fritta, trota affumicata,
guacamole, misticanza,
burrata € 16

IL FRITTO DELL' ALFIO

Pesce di Lago e verdure della
campagna in pastella di birra
accompagnato con
maionese al Genepi € 15

COME UNA "MICHETTA" AL TONNO

Tonno pinna gialla
in crosta di pane,
mayo al lime,
pomodoro in consistenze,
caviale di basilico € 16



LE SOFT & CROCK

Un impasto ottenuto con farina tipo 1, farina di enkir, farine di mais, semi di girasole, lievito madre per regalare profumi del pane di un tempo.

Si presenta più alta di una normale pizza, croccante all'esterno e soffice all'interno.

LASCIATI SORPRENDERE

DELICATISSIMA

Insalata di luccio,
crema di ceci,
acqua di prezzemolo,
jus di lago € 20

WOW!

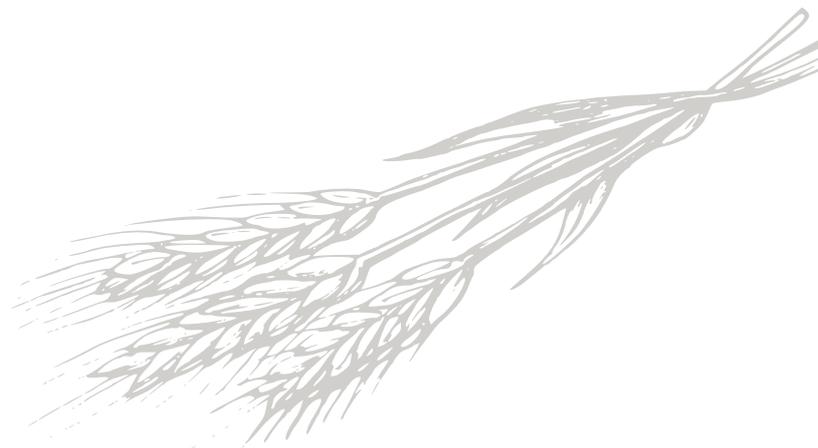
Pezzata rossa al VOV,
crema di zucca, burrata,
castagne glassate,
jus di manzo € 22

CONTAMINAZIONE

Crema di porcini, fior di latte,
capasanta e gel di tosatzu
e prezzemolo € 22

INVIDIOSA

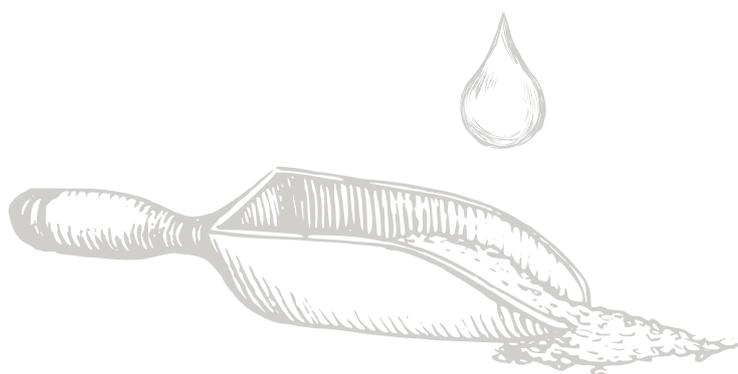
Speck di indivia belga,
crema di melanzane, primo sale,
caviale di sesamo € 18



LE H2O E LA PUCCIA

Un impasto ad altissima idratazione, farine di tipo 1, farine di cereali e semi, cotte a vapore.
Si presenta alta e morbida con una leggera vetrificazione della crosta.
Tutte servite con una salsa a parte per poter andar a pucciare questo morbido impasto.

NON UN PIATTO, UN'ESPERIENZA



LA GUANCIA E IL SASSELLA

Guancia di manzo,
parmantier di sedano rapa, crauti
e puccia di fondo di cottura
al sassella € 20

ROMANESCA

Carciofo, lardo, ricotta, cristalli di cynar
e puccia di crema di carciofo
alla romana € 16

L'ANGUILLA

Anguilla al bbq,
crema di piselli e menta,
glassa al porto, lime,
mozzarella, puccia di vellutata
di pomodoro € 24

TONNO E CERVO

Carpaccio di cervo,
salsa tonnata, salsa cumberland,
provola affumicata, jus di manzo,
puccia di pomodoro giallo,
patate € 24

LA CONTEMPORANEA

Impasto indiretto con biga, una miscela di farine con germe attivo tipo1, tipo 0, integrale, maturazione di 48 ore, cotta in forno a legna.

Si presenta con una crosta ben alveolata che fa da cornice alle materie prime usate per il condimento.

PROVALA...

DAL LAGO

Crema di ceci, fior di latte, trota affumicata, pomodorino confit, olive dry, menta fresca € 18

LA MARGHERITA 3.0

Sugo alla napoletana, spuma di bufala, polvere di pomodoro, pomodoro liofilizzato, caviale di basilico € 16

LA LASAGNA

Ragù di Angus, parmigiano e vellutata alla noce moscata € 16

UN MAIALE IN AMERICA

Costina di maiale in cbt, salsa bbq, patate, mozzarella e cheddar, cipolle caramellate € 16



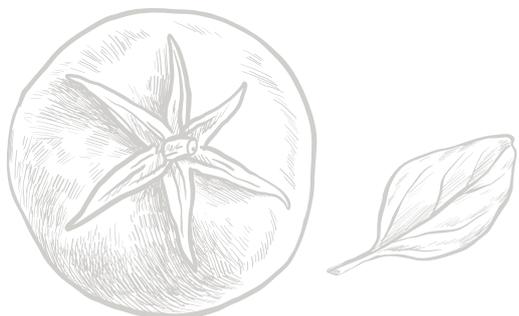


GUARDANDO AL FUTURO SENZA DIMENTICARE IL PASSATO

Le Pizze che hanno fatto la storia dei 30 anni di Alfio Colombo.

Impasto indiretto con biga, una miscela di farine con germe attivo, tipo 0, integrale, maturazione di 48 ore, cotta in forno a legna. Si presenta con una crosta ben alveolata che fa da cornice alle materie prime usate per il condimento

SENTI CHE PROFUMO...



LA MARGHERITA

San Marzano, fior di latte,
olio evo e basilico fresco € 7

BUFALINA

San marzano,
bufala fuori dal forno,
pomodorini, basilico,
olio EVO € 10

VALTELLINA

San Marzano,
fior di latte,
porcini e bresaola € 15

ARIS

San Marzano,
fior di latte,
salame piccante, zola,
cipolla caramellata € 11

**PROSCIUTTO COTTO
SAN GIOVANNI**

San marzano, fior di latte,
prosciutto San Giovanni,
basilico e olio EVO € 11

DALLA SICILIA

Pomodorino giallo,
bufala fuori dal forno,
pistacchio
e acciughe siciliane € 13

SPECK, ZOLA E NOCI

San Marzano, fior di latte,
gorgonzola, speck e noci € 13

LA POLPO

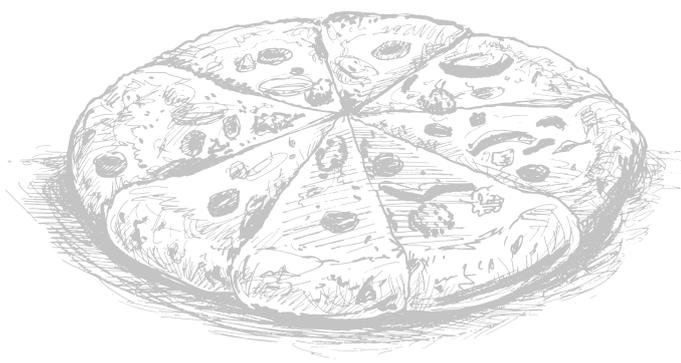
Pomodorino giallo, fior di latte,
pistacchio, bologna,
insalata riccia,
olive taggiasche dry,
polpo in cbt € 18

DALL'ORTO

Pomodorino giallo, porcini,
carciofi, zucchine,
fior di latte, spinaciotto crudo,
semi di zucca,
crema di piselli
e cavolo rosso € 13

PARMA E BURRATA

San Marzano, fior di latte,
crudo 20 mesi,
burrata fresca, olio evo
e basilico fresco € 15



BURRATA, RUCOLA E POMODORINI

San Marzano, fior di latte,
burratina fresca, rucola
pomodorini scottati € 15

PIZZA FRITTA

San Marzano, fior di latte,
salsiccia e friarielli € 14

PROFUMI DAL SUD

Pomodorino scottato,
fior di latte, misticanza,
julienne di calamari,
maionese profumata € 15

FITNESS

San Marzano,
bufala fuori dal forno,
slinzega, basilico,
olio EVO € 13

LE DEGUSTAZIONI (min. 2 persone)

Cinque portate ispirate alle origini della mia famiglia.
Possibilità di abbinamento di vino o birra per un'esperienza completa
a cura di **Paolo Nostrini**

PERCORSO MAMMA ANTONELLA

IL FRITTO DELL'ALFIO

Pesce di Lago e verdure
dalla campagna in pastella di birra
accompagnato da maionese al Genepi

WOW!

Pezzata rossa al VOV, crema di zucca,
burrata, castagne glassate, jus di manzo

LA LASAGNA

Ragù di Angus, parmigiano
e vellutata alla noce moscata

LA GUANCIA E IL SASSELLA

Guancia di manzo, parmentier di
sedano rapa, crauti e puccia di fondo
di cottura al Sassella

IL CAMINO

Mousse di cioccolato bianco,
frutti di bosco affumicati, gel di whisky
Torbato, pasta frolla, aroma di motagna

€ 35 a persona
con abbinamento € 50

PERCORSO PAPÀ MARIO

IL FRITTO DELL'ALFIO

Pesce di Lago e verdure
dalla campagna in pastella di birra
accompagnato da maionese al Genepi

DELICATISSIMA

Insalata di Luccio, crema di ceci,
acqua di prezzemolo, jus di lago

DAL LAGO

Crema di ceci, fior di latte,
trota affumicata, pomodorino confit,
olive dry, menta fresca

L' ANGUILLA

Anguilla al bbq, crema di piselli e
menta, glassa al porto, lime,
mozzarella e puccia di vellutata di
pomodoro

IL CAMINO

Mousse di cioccolato bianco,
frutti di bosco affumicati, gel di whisky
Torbato, pasta frolla, aroma di motagna

€ 35 a persona
con abbinamento € 50

LA NOSTRA PASTICCERIA

L'idea di chiudere in dolcezza un pasto con i nostri dessert al piatto dove golosità, dieta bilanciata e innovazione si fondono in un tenero abbraccio.



IL TIRAMISÙ

Semifreddo al mascarpone e caffè,
mousse al Baileys,
acqua di caffè e cardamomo
e lime € 8

LA DOCE VITA

Mango, cioccolato bianco,
vaniglia e lime € 8

GIOCHI DI CIOCCOLATO

Percorso degustativo
nel mondo dei cioccolati € 10

IL POMODORO

Pomodorino ricostruito,
mousse gelata al basilico,
polvere di olio evo,
terra di cacao € 10

L'ESOTICO

Passion fruit,
gelato allo zafferano,
carota € 10

IL CAMINO

Mousse di cioccolato bianco,
frutti di bosco affumicati,
gel di whisky Torbato
pasta frolla,
aroma di motagna € 8.5



VINI DA DESSERT

al bicchiere (60 grammi a dose)

Vernaccia Oristano (DOC) 2007 (750ml) Contini 100% Vernaccia Oristano Vol. Alc. 15%	€ 3.5 € 30
Passito Pantelleria (DOC) 2017 (500ml) Solidea 100% Zibibbo Vol. Alc. 14,5%	€ 5 € 40
Sauternes (AOC) 2017 (375ml) La Garenne Muscadelle-Semillon-Sauvignon Blanc Vol. ALc. 13%	€ 4,5 € 33
Ben Ryè (DOC) 2017 (750ml) Donnafugata 100% Moscato D'Alessandria Vol. Alc. 14,5%	€ 5.5 € 60
Porto Tawny (750ml) W. And James Graham's Vitigni vari dal fiume Duoro Vol. Alc. 20%	€ 5 € 52
Passito Garda "Ravel" (DOC) 2015 (375ml) Cà Lojera 80% Trebbiano di Lugana, 20% Malvasia Vol. Alc. 13%	€ 4,5 € 35
Asti Spumante (DOCG) 2020 (750ml) Arione 100% Moscato Asti Vol. Alc. 7,5%	€ 4 € 20
Vertemate Passito (IGT) 2017 (0,500ml) M.Prevostini Traminer aromatico, Riesling Vol. Alc 14,5%	€ 9 € 70



I NOSTRI DISTILLATI

GRAPPA

Sarpa Poli Bianca

€ 4.5

Merlot/Cabernet | Vol. Alc. 40%

Grappa giovane Polivitigno, distillata a vapore fluente.

Il suo aroma ricorda un cesto di uva rossa e frutta di sottobosco, ornato da una rosa.

Uva Viva Poli Bianca

€ 4.5

Acquavite | Malvasia Candia e Moscato bianco | Vol. Alc. 40%

Acquavite di Uva aromatica.

Il suo aroma ricorda un cesto di uva bianca, alcune mele, albicocche, pere e dei fiori d'arancio.

Sarpa "ORO" Poli Gialla

€ 4.5

Merlot/Cabernet | Vol. Alc. 40%

Grappa polivitigno.

Il suo aroma ricorda un cesto di frutta esotica, vaniglia, mandorle e nocciole tostate.

Oro di Barolo Francoli

€ 4.5

Nebbiolo | Vol. Alc. 42,5%

Dalla zona di Barolo, invecchiata per 48 mesi in botte di Slavonia e barrique.

Una grappa stravecchia dai sentori ampi e complessi di tabacco, spezie, uvetta e foglie di tè, dal gusto caldo e avvolgente.

Ottantotto Francoli

€ 6

Nebbiolo | Vol. Alc. 42,5%

Ambrato, con riflessi dorati molto intensi.

PROFUMO: confettura e frutta candita con piacevole ricordo di uva passa, fine, nobile.

SAPORE: l'ingresso vigoroso della nota alcolica non cela una sfumatura dolce dovuta al lungo invecchiamento. Si avverte subito il vanigliato del legno accompagnato da note di foglie di tè e frutta candita. Nel finale emerge il pepe.

Ambra di Moscato

€ 6

Moscato Bianco | Vol. Alc. 42,5%

Colore giallo dorato molto intenso (ambrato) e con bouquet floreale e speziato, caratteristico della Grappa giovane e in perfetta armonia con la nota vanigliata del legno.

Le iniziali sensazioni agrumate speziate lasciano poi spazio ad un crescendo di vaniglia e foglie di tè. Il sapore è intenso ed avvolgente e di straordinaria persistenza.

I NOSTRI DISTILLATI

WHISKY / WHISKEY

Ardbeg 10 anni

€ 7

Scotch | Vol. Alc. 46%

Il Whisky Ardbeg 10 Anni è un single malt intenso e strutturato dell'isola di Islay, non filtrato per mantenere intatto il suo ricco profilo aromatico. È torbato e straordinariamente complesso, con note dolci, speziate e affumicate. Un grande classico conosciuto in tutto il mondo.

Nikka from the Barrel

€ 8.5

Japan | Vol. Alc. 51,4%

Blended giapponese morbido e fresco, imbottigliato così come esce dalla botte di invecchiamento, senza essere diluito o filtrato. Profumi delicati di lillà e frutta fresca introducono un gusto caldo, potente e avvolgente, di lunga durata.

Whiskey Bulleit Bourbon 10 anni

€ 7.5

USA | Vol. Alc. 45,6%

Distillato solamente negli Stati Uniti, invecchiato 10 anni in botti di quercia bianca americana. Di colore marrone scuro con striature rosso-arancio, l'aroma ricco, sentori di quercia tostata e una leggera nota calda di vaniglia. Il gusto è secco e leggermente speziato con note di caramello, frutta secca e con un finale affumicato e morbido.



I NOSTRI DISTILLATI

COGNAC / ARMAGNAC / BRANDY

Hennessy Very Special Cognac

€ 6

Vol. Alc. 40%

La versione VS è una giovane e celebre espressione di Cognac, invecchiata per almeno 24 mesi in botte di rovere, dalla personalità morbida e avvolgente, con sentori freschi e rotondi di mela, agrumi, mandorle tostate e legni nobili.

Duc De Maravat Bas Armagnac Selection

€ 6

Vol. Alc. 40%

Bas Armagnac di Duc de Maravat si caratterizza per un'elegante e complessa aromaticità, con un aroma intenso ed inebriante di tabacco e spezie, su tutte cannella e chiodi di garofano. Il sorso è armonico, delicato ed avvolgente.

Cardenal Mendoza Brandy

€ 6

Spagna | Vol. Alc. 40%

Brandy Cardenal Mendoza ha colore mogano scuro e profondo e un bouquet ricco, dal caffè tostato alla ciliegia, dal fico maturo alla prugna. In bocca è piuttosto dolce con richiami alle noci tostate e nocciole, caramello e ancora caffè. È concentrato e ben bilanciato.

