

# LA MOLTRASINA 1902

menù

ITA



# LA MOLTRASINA 1902

## **i nostri prodotti**

I nostri menù seguono il ciclo stagionale nel pieno rispetto della tradizione del territorio. Utilizzano materie prime di eccellenza per la creazione dei piatti proponendo prodotti di qualità selezionati e studiati appositamente per un perfetto connubio culinario.

## **la pasta artigianale**

La pasta artigianale proposta nel menù viene personalmente preparata ogni notte dal nostro chef Gianfranco che impasta selezionate farine di assoluta eccellenza per creare un prodotto ben diverso dalle usuali paste commerciali. Infatti spessore, consistenza e trama possono presentare lievi differenze giorno per giorno, senza che venga minimamente modificato il gusto che rimane sempre rotondo e pieno alla degustazione. È il risultato della grande passione dello chef che, unita ad anni di esperienza e virtuosismo manuale, permette di far conoscere un prodotto di livello non abituale.

## **La BIRRA di MOLTRASIO**

Una birra artigianale ALE non filtrata, aromatizzata con foglie di alloro locali; nata nel 2022 per celebrare insieme il 120° anniversario della Canottieri Moltrasio ASD e de La Cooperativa Moltrasina.

Con il suo gusto fresco e aromatico saprà subito riportare col pensiero lungo le profumante sponde del nostro lago.

**menù**

## **il vino della casa**

Un bianco e un rosso, come nella migliore tradizione, accompagnano i nostri piatti; perfetti vini sinceri in accostamento alle portate. Vini in bottiglia dalla giusta struttura adatti per il percorso di gusto dei piatti proposti dallo Chef. Oltre a essi è consultabile una ricca carta dei vini.



## antipasti

Crudo di mare [secondo disponibilità] (2,4)	prezzo del giorno
Tagliere di salumi e formaggi selezionati [consigliato per 2 persone] (7,8,12)	20 €
Sfogliata bianca di melanzane fritte e farcitura caprese (1,3,7)	16 €
Fritto misto del lago (1,12) *	20 €
Impepata di cozze nere con pane dorato (1,4)	16 €
Battuta di Fassona con trito di cipolla, acciughe, sedano e salsa cren (3,8,9,12)	20 €
Tiepido di mare con calamari, polpo e gamberi su cespuglio di soncino e lemongrass (2,4,12) *	28 €

## primi

Paccheri artigianali allo scoglio (1,2,3,4,7) *	24 €
Tagliatelle di grano arso ai funghi cardoncelli e dadini di zucca gialla (1,3,7)	18 €
Tagliatelle al ragù alla bolognese (1,3,7,12)	16 €

## piatti unici e speciali

(consigliati)

Gnocchetti variegati di patate all'astice con la sua riduzione (1,2,3,4,7)	40 €
Tagliatella fresca con bafra di ricciola [300g] in sughetto adriatico (1,2,3,4,7)	40 €
Cotoletta di vitello [500 g ca.] alla milanese con patate dorate [su richiesta "vestita" con trito di cipolla rossa, pomodorini e rucola] (1,3,7,12)	35 €
Polpo alla griglia con burrata e verdure (4,7,12)	40 €
Panzanella di astice su crostino dorato interno (2,4,12)	31 €
Insalatona del giorno fantasia dello Chef	17 €

## secondi

Branzino al sale [secondo disponibilità, consigliato per 2 persone] (2)	7,5 €/hg
Frittura di calamari e gamberi con insalata mista (1,2) *	25 €
Filetto di trota iridea con erbe selvatiche e burro chiarificato (1,7,12) *	20 €
Filetto di manzo alla griglia con funghi cardoncelli (12)	28 €
Tomahawk di suino [450/500 g ca.] con patate al forno (12)	23 €
Tomahawk di manzo [1,2 kg ca.] con patate al forno [consigliato per 2 persone] (12)	6,5 €/hg

Tutti i secondi piatti sono accompagnati  
da contorno compreso

## contorni

Insalata verde	€ 5
Insalata mista	€ 5
Verdure alla griglia	€ 6
Patate dorate (12)	€ 5

## dessert

Sachertorte (1,3,7,8)	8 €
Mousse di panna e latte con purea di frutta (7)	8 €
Piatto di frutta di stagione	7 €
Dolci del giorno fantasia dello Chef (1,3,7,12)	8 €

## pizze classiche

<b>MARGHERITA:</b> pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo (1, 7, 10)	€ 8
<b>BUFALA:</b> pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio evo (1, 7, 10)	€ 12
<b>BUFALINA:</b> pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, prosciutto crudo (1, 7, 10)	€ 13
<b>PROSCIUTTO:</b> pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto (1, 7, 10)	€ 11
<b>DIAVOLA:</b> pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata calabrese piccante (1, 7, 10)	€ 10
<b>WÜRSTEL:</b> pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel lariano di puro suino (1, 7, 10)	€ 10
<b>NAPOLI:</b> pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano, olio evo (1, 4, 7, 10)	€ 10
<b>CAPRICCIOSA:</b> pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere, acciughe (1, 4, 7, 10)	€ 13
<b>VEGETARIANA:</b> pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure grigliate (1, 7, 10)	€ 12
<b>CAMPAGNOLA:</b> pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, cipolla rossa, peperoni (1, 7, 10)	€ 11
<b>TIROLESE:</b> pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck (1, 7, 10)	€ 11
<b>QUATTRO STAGIONI:</b> pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive nere (1, 7, 10)	€ 13
<b>TONNO E CIPOLLA:</b> pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla (1, 4, 7, 10)	€ 13
<b>GOLOSONA:</b> pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, patate, cipolla rossa, gorgonzola (1, 7, 10)	€ 12
<b>ROMANA:</b> : pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, olive nere, origano (1, 4, 7, 10)	€ 11

*sovrapprezzo per ogni ingrediente extra* € 1

*aggiunta di mozzarella di bufala* € 4

*secondo disponibilità pizza e calzoni a richiesta*

## pizze rosse

<b>MARINARA:</b> pomodoro, aglio, origano, olio evo (1, 10)	€ 7
<b>SICILIANA:</b> pomodoro, acciughe,olive nere, capperi, origano (1, 4, 10)	€ 10

## pizze bianche

<b>QUATTRO FORMAGGI:</b> mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza affumicata, Grana Padano (1, 7, 10)	€ 12
<b>PARTENOPEA:</b> mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, salsiccia, cime di rapa (1, 7, 10)	€ 13
<b>GHIOTTA:</b> mozzarella fior di latte, porcini, Grana Padano (1, 7, 10)	€ 15

## specialità pugliesi

<b>LA SALENTINA:</b> pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, olive nere, patate, pomodori secchi (1, 7, 10)	€ 13
<b>LA LECCESE:</b> mozzarella fior di latte, cime di rapa, acciughe, peperoncino (1, 7, 10)	€ 13
<b>PUGLIESE:</b> pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla rossa (1, 7, 10)	€ 10

## aperitivi alcolici

Aperol Spritz: Prosecco, Aperol, soda	€ 7
Campari Spritz: Prosecco, bitter Campari, soda	€ 7
Hugo: Prosecco, soda, menta, lime, fiore di sambuco	€ 7
Bitter Campari: bitter Campari, soda	€ 7
Negroni: bitter Campari, vermout rosso, gin, arancia	€ 7
Americano: bitter Campari, vermout rosso, soda	€ 7
Milano Torino: bitter Campari, vermout rosso, arancia	€ 7
Gin & Vodka come vuoi	€ 7
Moscow Mule: vodka, ginger beer, lime	€ 7
Campari Soda	€ 4

## acqua

*Nel nostro locale serviamo acqua trattata e filtrata o in bottiglia:*

Acqua gassata 1 l alla spina	€ 3
Acqua naturale 1 l alla spina	€ 3
Acqua naturale 75 cl in bottiglia di vetro	€ 4
Acqua gassata 75 cl in bottiglia di vetro	€ 4

## vini

Vino bianco La Moltrasina	al calice € 3.5	bottiglia 75cl	€ 13
Vino rosso La Moltrasina	al calice € 3.5	bottiglia 75cl	€ 13
Extra Dry Millesimato	al calice € 4	bottiglia 75cl	€ 17

*Ampia scelta vini nella ricca carta consultabile a richiesta*

## birre

*birre alla spina:*

Poretti 4 luppoli chiara	25cl € 4	50cl € 6
Grimbergen Double-Ambrée rossa	25cl € 4	50cl € 6
<b>La BIRRA di MOLTRASIO</b>	25cl € 4	50cl € 6

*birre in bottiglia:*

Poretti 4 luppoli chiara bottiglia 33 cl	€ 5
Tucher Hefeweizen bottiglia 50 cl	€ 6
<b>La BIRRA di MOLTRASIO</b> 33 cl	€ 6

Coperto € 3

## analcolici

Crodino	€ 4
---------	-----

## bibite

Coca Cola 33 cl	€ 4
Coca Cola Zero 33 cl	€ 4
Chinotto 33 cl	€ 4
Sprite 33 cl	€ 4
Fanta 33 cl	€ 4
Acqua Tonica 33 cl	€ 4
Tè freddo al limone 33 cl	€ 4
Tè freddo alla pesca 33 cl	€ 4
Limonata 33 cl	€ 4
Cedrata 33 cl	€ 4

## tè e infusi

Tè nero	€ 3.5
Tè verde	€ 3.5
Tè rosso	€ 3.5
Tè al limone	€ 3.5
Tè ai frutti rossi	€ 3.5
Camomilla	€ 3.5

## caffè



Caffè	€ 1.5
Caffè Macchiato	€ 1.5
Caffè d'orzo	€ 2
Cappuccino	€ 2
Caffè decaffeinato	€ 1.5
Ginseng	€ 2
<i>correzioni</i>	€ 1.5

Coperto € 3

## grappe, amari e liquori

Limoncello	€ 4
Mirto	€ 5
Anima Nera, liquore alla liquirizia	€ 5
Fernet Branca	€ 5
Branca Menta	€ 5
Amaretto di Saronno	€ 5
Sambuca	€ 5
Baileys	€ 5
Amaro Averna	€ 5
Amaro Montenegro	€ 5
Amaro del Capo	€ 5
Unicum	€ 5
Braulio	€ 5
Braulio riserva	€ 6
Jefferson	€ 7
Grappa bianca	€ 5
Grappa riserva	€ 5.5

## rum, burbon &whiskies

Matusalem	€ 7
Wild Turkey	€ 7
Talisker	€ 8.5
Oban	€ 8.5

## elenco allergeni

Gli allergeni in natura sono 14 e sono classificati come segue: (1) Cereali contenenti glutine (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei (3) Uova e prodotti a base di uova (4) Pesce e prodotti a base di pesce (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi (6) Soia (7) Latte e prodotti a base di latte (8) Frutta da guscio (9) Sedano e prodotti a base di sedano (10) Senape e prodotti a base di senape (11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo (12) Anidride solforosa e solfiti (13) Lupini e prodotti a base di lupini (14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

\*: in base alla disponibilità del mercato i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati o congelati. Tutti i nostri prodotti di pesce crudo sono abbattuti a norma di legge (CE853/2004). In questo locale si serve acqua filtrata naturale. RV027

Coperto € 3

## il nostro racconto

La Moltrasina è una trattoria, un bar, una pizzeria un ambiente di aggregazione e cooperazione storico per il paese di Moltrasio sin dal 1902, uno spazio multifunzionale: offre una location estiva ed invernale con vista panoramica sul Lago di Como per matrimoni ed eventi.

L'innovativa cucina a vista nel salone della trattoria coinvolge gli ospiti in un percorso sensoriale mostrando le preparazioni dai primi movimenti sino alla tavola.

Oltre al gusto della semplicità del menù proposto dalla trattoria, rivisitato in modo contemporaneo, La Moltrasina offre, grazie alla mantenuta tradizione panificatrice, ottime e stuzzicanti pizze e focacce da consumare anche nell'accogliente cortile interno con vista lago.

Le attività svolte all'interno de La Moltrasina non si limitano alla pura ristorazione perché gli spazi del bar-trattoria restano aperti durante la giornata come di consuetudine della cooperativa.

Si mantiene così la caratteristica di luogo di incontro per accogliere soci e avventori che possono trascorrere momenti in compagnia di amici sorseggiando un caffè o un bicchiere di vino.



**US49**



**LA MOLTRASINA 1902**

Via F. Raschi, 9 22010 Moltrasio CO  
lamoltrasina.it info@lamoltrasina.it  
+39 3426586732