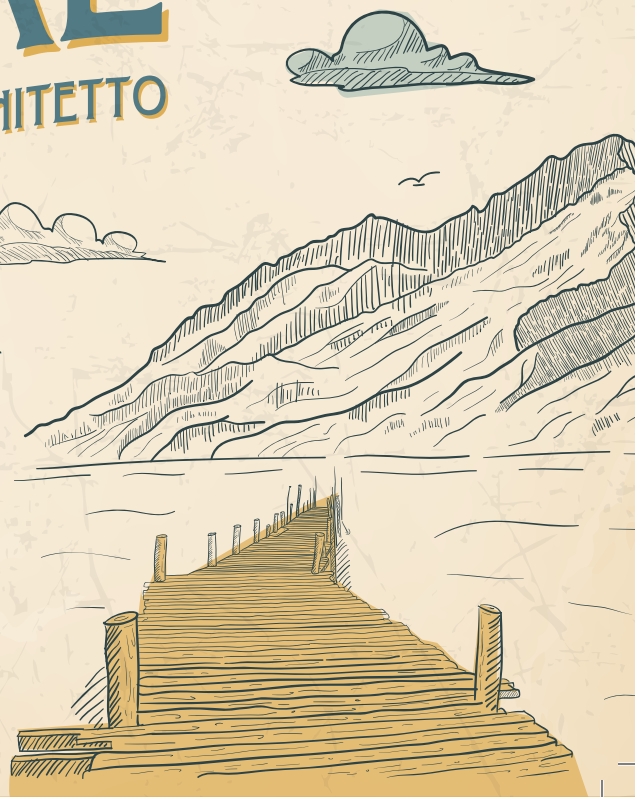




LE SOSTE AL MARE DELL'ARCHITETTO

COMO LAKE



NEL CUORE DEL CENTRO STORICO DI COMO NASCE LE SOSTE AL MARE DELL'ARCHITETTO,
RISTORANTE CON SPECIALITÀ DI PESCE PROGETTATO E CREATO DALL'ARCHITETTO CHRISTIAN LONGA,
IL QUALE HA SAPUTO FONDERE UN ARREDAMENTO MODERNO E DI STILE
CON LA STORICITÀ DEL PALAZZO IN CUI IL RISTORANTE È OSPITATO.
NELLA CUCINA DE LE SOSTE AL MARE DELL'ARCHITETTO CI DEDICHIAMO ALLA CREAZIONE
DI GUSTOSI PIATTI PARTENDO DA MATERIE PRIME RICERCATE E DI QUALITÀ.
PROPONIAMO UN'AMPIA SCELTA DI PIATTI DI PESCE E PIATTI LEGATI ALLA NOSTRA TRADIZIONE.

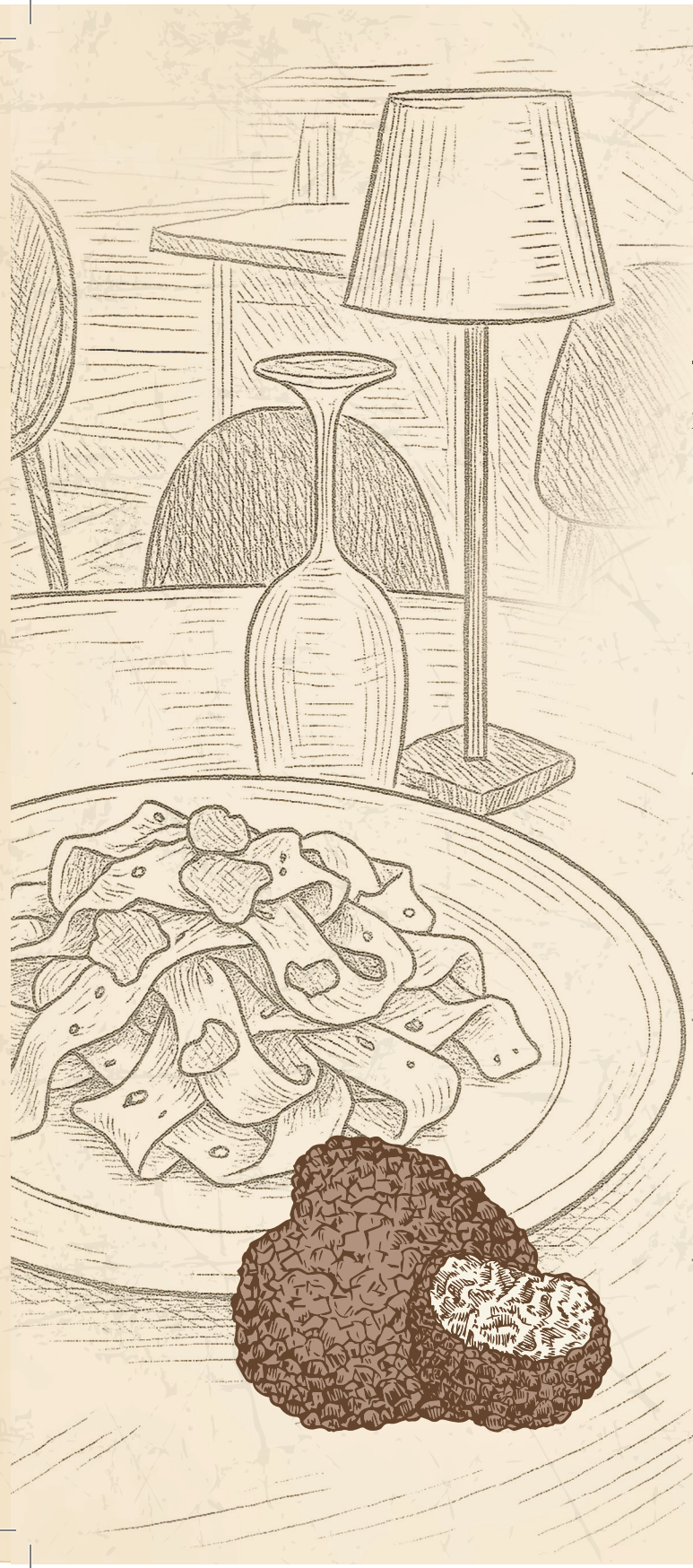
*In the heart of the historic center of Como, "Le soste al Mare" is born
restaurant with fish specialties created and renovated by architect Christian Longa,
who has been able to blend modern and stylish furnishings with the historicity
of the building where the restaurant is housed.*

*In the kitchen of "Le soste al Mare" we dedicate ourselves to processing and transformation in
tasty dishes of: fish, crustaceans, molluscs and very fresh oysters.*

*In fact, we offer a wide selection of raw fish,
hot and cold appetizers, tartare and carpaccio, first and second courses.*

**LE SOSTE
AL MARE**
DELL'ARCHITETTO





IL TARTUFO

TRUFFLE

PIATTI

**IL NOSTRO OVETTO IN CAMICIA
CON ASPARAGI, SCAGLIE DI TARTUFO
"NERO DI NORCIA" E CHIPS DI PARMIGIANO**

*Poached egg with asparagus,
"Black Norcia" Truffle flakes
and parmesan chips*

3,7

€ 22

**PAPPARDELLE AL TARTUFO
"NERO DI NORCIA"**

*Pappardelle with
"Black Norcia" Truffle*

3,6,7,10,15

€ 28

**FETTUCCINE ALL'ASTICE
CON TARTUFO "NERO DI NORCIA"**

*Fettuccine with Lobster
and "Black Norcia" Truffle*

2,3,6,9,10,12,15

€ 38

PIATTI DELLA TRADIZIONE

TRADITIONAL DISHES

PESCE

LAVARELLO* IN CARPIONE

Soused white fish

1, 4, 12, 15

€ 18

RISOTTO AL PESCE PERSICO* (MINIMO 2 PERSONE)

Perch fish risotto (minimum 2 people)

1, 4, 7, 12, 15

€ 24

MISSOLTIN CON POLENTA

Missoltin fish with polenta

1, 4, 12, 15

€ 20

CARNE

GNOCCHO FRITTO CON SALUMI

Fried bread with cold cuts

3, 7, 15

€ 18

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCCO (MINIMO 2 PERSONE)

Milanese risotto with Braised Veal (minimum 2 people)

7, 9, 15

€ 28

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE

Milanese schnitzel with fried potatoes

1, 3, 7, 15

€ 28

PER ALTRE OFFERTE DELLA
TRADIZIONE, CHIEDI AL NOSTRO
PERSONALE IL MENÙ DEDICATO



PLATEAU CRUDITÈ

RAW FISH PLATEAU

PIATTI

PLATEAU DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA* (TAGLIA EXTRA) E LE SUE SALSE

*Plateau of red shrimp
from Mazara del Vallo and its sauces*

— 2, 12 —

3 pz
€ 21

6 pz
€ 38

PLATEAU DI SCAMPI* (TAGLIA EXTRA) E LE SUE SALSE

Plateau of Scampi and its sauces

— 2, 12 —

3 pz
€ 21

6 pz
€ 38

GRAN PLATEAU MIX DI CRUDITÈ E LE SUE SALSE (N°4 GAMBERI ROSSI*/N°4 SCAMPI*/N°4 OSTRICHE)

*Large mixed raw Plateau and its sauces
(N°4 Red Shrimp / N°4 Scampi /
N°4 Oysters)*

— 2, 12, 14 —

MEZZA PORZIONE
Half portion

€ 40

€ 66

N° 1 SCAMPO*

N°1 Scampo

— 2, 12 —

€ 8

N° 1 GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO*

N°1 Red Shrimp of Mazara del Vallo

— 2, 12 —

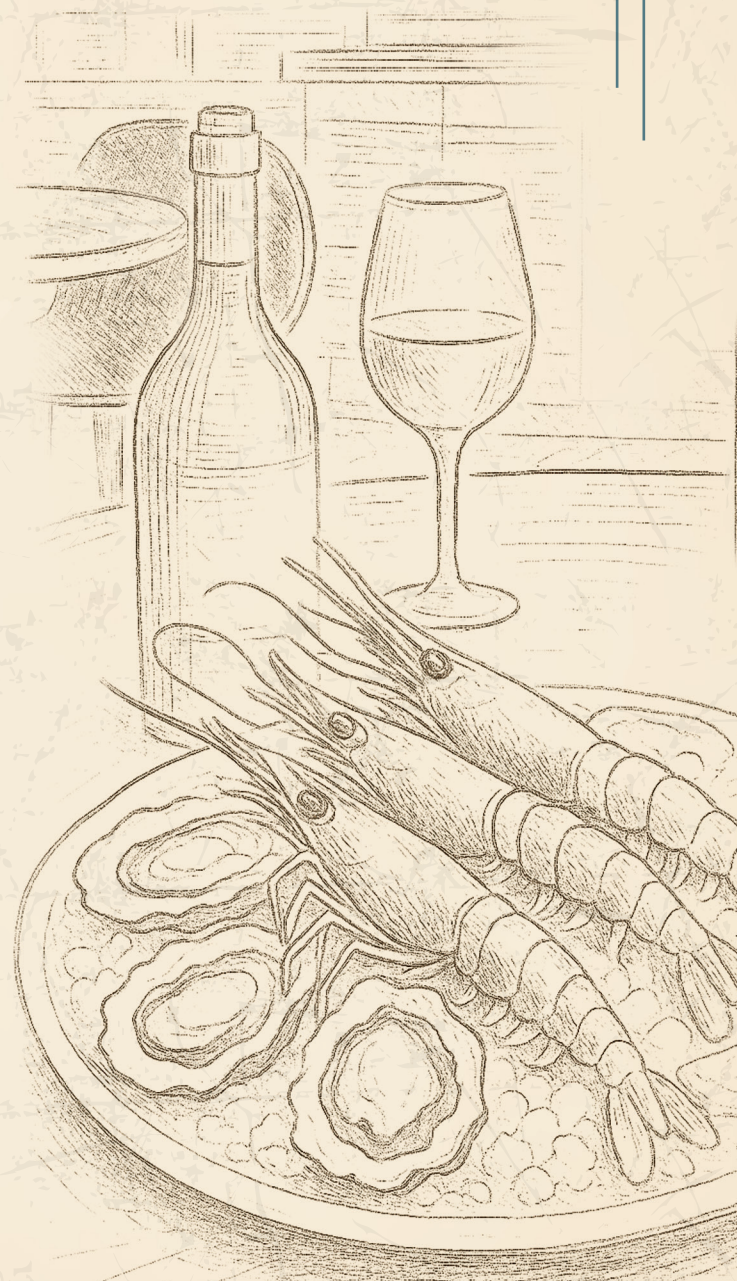
€ 8

N° 1 OSTRICA

N°1 Oyster

— 14 —

€ 8



OSTRICHE

OYSTERS

PIATTI

PLATEAU DI OSTRICHE PICCOLO (N°6 PEZZI)

Small plateau of oysters (N°6 pieces)

2 pz gillardeau, 2 pz concava, 2 pz coccolos

14

€ 36

PLATEAU DI OSTRICHE MEDIO (N°12PEZZI)

Medium plateau of oysters (N°12 pieces)

4 pz gillardeau, 4 pz concava, 4 pz coccolos

14

€ 62

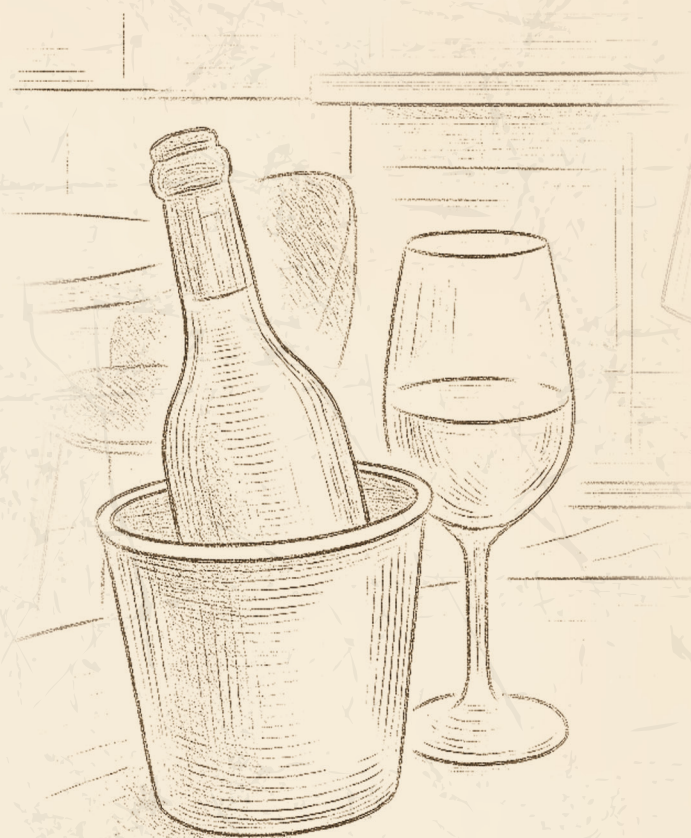
PLATEAU DI OSTRICHE GRANDE (N°18PEZZI)

Big plateau of oysters (N°18 pieces)

6 pz gillardeau, 6pz concava, 6pz coccolos

14

€ 90





LE TARTARE

TARTARES

PIATTI

**TARTARE DI SALMONE* MARINATO AGLI AGRUMI
CON EMULSIONE DI FORMAGGIO E CROSTINI AROMATIZZATI**

*Salmon tartare marinated in citrus fruit
with cheese and herb flavored croutons*

— 1, 4, 7, 15 —

€ 22

**TARTARE DI TONNO*
CON PESTO DI BASILICO SU LETTO DI RUCOLA**

Tuna Tartare with basil pesto and rocket salad

— 1, 4, 7, 8, 15 —

€ 24

**TARTARE DI GAMBERI DI MAZARA*
CON FRAGOLE E PINOLI TOSTATI**

*Red shrimp tartare of Mazara with strawberries
and toasted pine nut*

— 2, 8, 12 —

€ 38

I CARPACCI

CARPACCIOS

PIATTI

**SPADA LEGGERMENTE AFFUMICATO
CON POMODORINI, CAPPERI E OLIVE**

*Lightly smoked swordfish with cherry tomatoes,
capers and olives*

— 4, —

€ 18

**TONNO LEGGERMENTE AFFUMICATO CON PHILADELPHIA,
CIPOLLA DI TROPEA E POMODORINI DATTERINI**

*Lightly smoked tuna with Philadelphia cheese,
Tropea's onion and datterini tomatoes*

— 1, 4, 7, 15 —

€ 20

ANTIPASTI

STARTERS

PIATTI

**INSALATA DI POLPO* ALLA MEDITERRANEA
CON POMODORINI, CAPPERI, OLIVE TAGGIASCHE E PATATE**
Octopus salad in Mediterranean “style”,
with cherry tomatoes, capers, olives and potatoes

— 9, 12, 14 —

€ 17

ACCIUGHE CON BURRATA, POMODORI E PEPERONCINO
Anchovies with “burrata”,
tomatoes and chili pepper

— 1, 4, 7, 12, 15 —

€ 16

IL NOSTRO SOUTÈ DI COZZE
Mussels Soutè

— 1, 12, 14, 15 —

€ 16

IMPEPATA DI COZZE (CON SALSA DI POMODORO)
Peppered Mussels (with tomato sauce)

— 1, 12, 14, 15 —

€ 17

INSALATA DI MARE* CON CAPRICCIOSA DI VERDURE
Seafood salad with vegetables

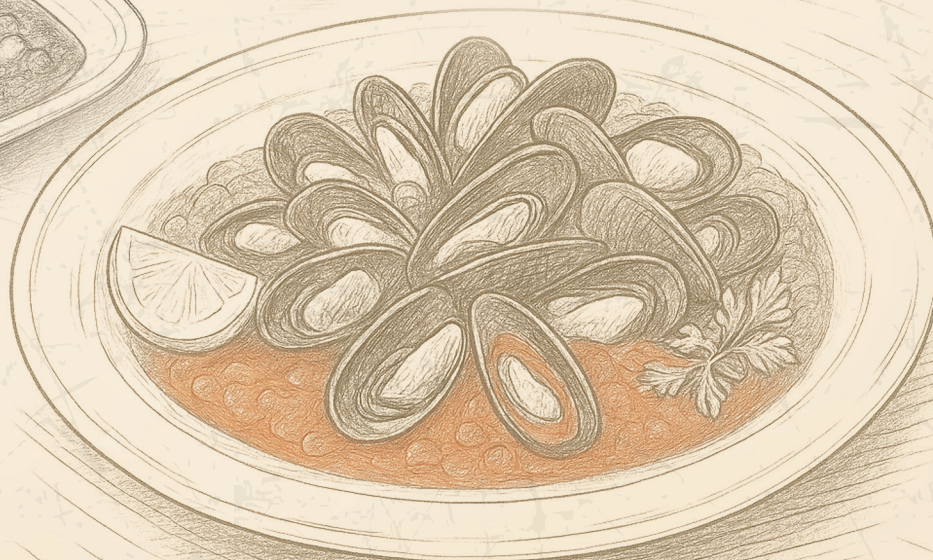
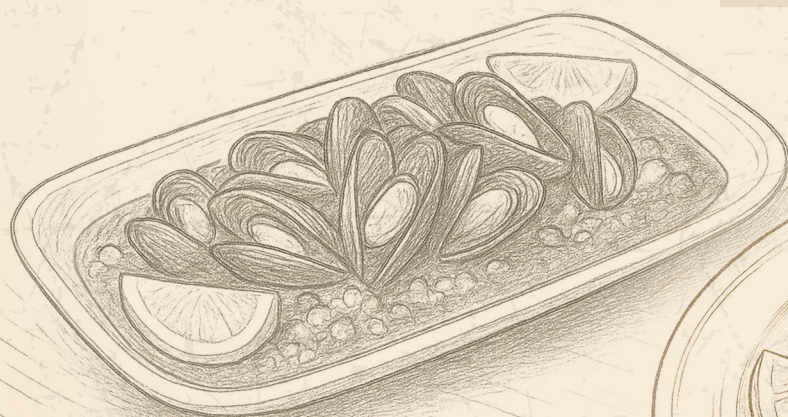
— 2, 8, 9, 12, 14 —

€ 19

GUAZZETTO DI FRUTTI DI MARE*
Seafood stew

— 1, 2, 9, 12, 14, 15 —

€ 18



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI (ATTESA 20 MINUTI)

*Spaghetti with wild clams
(20 minutes waiting)*

— 2, 6, 12, 14, 15 —

€ 20

PACCHERI CON GAMBERONI ARGENTINI*, CURRY E ZUCCHINE

*Paccheri "pasta" with king argentinian prawns,
curry and zucchini*

— 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 15 —

€ 20

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI CON BOTTARGA (ATTESA 20 MINUTI)

*Spaghetti with wild clams and Bottarga
(20 minutes waiting)*

— 2, 6, 12, 14, 15 —

€ 24

SPAGHETTI CHITARRA DEL PESCATORE*

Spaghetti "chitarra" with seafood

— 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 14, 15 —

€ 22

FETTUCCINE AL GRANCHIO E POMODORINI

Fettuccine with crab and cherry tomatoes

— 1, 2, 3, 6, 9, 10, 12, 15 —

€ 26

FETTUCCINE ALL'ASTICE E POMODORINI

Fettuccine with lobster and cherry tomatoes

— 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 15 —

€ 30



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

GAMBERONI ARGENTINI* ALLA GRIGLIA BARDATI AL LARDO
Grilled king argentinian prawns dressed in lard

— 2, 12 —

€ 22

FILETTO DI RANA PESCATRICE* IN SALSA MEDITERRANEA
Monkfish fillet in mediterranean stew

— 1, 4, 12, 15 —

€ 24

FRITTO “LE SOSTE”* CALAMARI, GAMBERI E SARDE
Fried “Le soste” squids, shrimp and sardines

— 1, 2, 14 —

€ 26

ASTICE CANADESE ALLA GRIGLIA (500GR)
(ATTESA 30 MINUTI)

Grilled Canadian lobster (500 gr)
(30 minutes waiting)

— 2, 15 —

€ 40

LA NOSTRA CATALANA DI “ASTICE CANADESE” (500 GR)
E CODE DI GAMBERO ARGENTINO* CON VERDURINE
E ZABAIONE FREDDO DI POMODORO
(ATTESA 30 MINUTI)

Our Catalan of “Canadian Lobster”
and argentinian Shrimp tails
with vegetables tomatoes and red onion
(30 minutes waiting)

— 2 —

€ 46

CONTORNI

SIDE DISHES

PIATTI

FAGIOLINI AL BURRO*
Buttered green beans

— 7 —

€ 6

PATATE FRITTE*
Fried potatoes

— 1, 15 —

€ 6

PANNOCCHIA AL BURRO
Buttered corn

— 7 —

€ 6

INSALATA MISTA
Mixed salad

€ 6

INSALATA DI POMODORINI E CIPOLLE
Tomatoes and red onion salad

€ 6



PIATTI SPECIALI

SPECIAL DISHES

GRIGLIATA MISTA DI PESCE*

CON OLIO AROMATIZZATO ALLE ERBE

4 GAMBERONI ARGENTINI, 2 TRANCETTI DI SALMONE, 2 TENTACOLI DI POLPO,
4 CALAMARI, 2 TRANCETTI DI SPADA

(ATTESA 30 MINUTI)

Mixed grilled fish with flavored oil herbs

4 king argentinian prawns, 2 slices of salmon, 2 tentacles of octopus,
4 calamari, 2 slices of swordfish

(30 minutes waiting)

— 2, 4, 12, 14 —

PER 2 PERSONE for 2 people

€ 72

PER 1 PERSONA for 1 person

€ 38

MEZZA PORZIONE half portion

€ 24

GRIGLIATA MISTA DI PESCE* IN GRATIN

4 GAMBERONI ARGENTINI, 2 TRANCETTI DI SALMONE, 2 TENTACOLI DI POLPO,
4 CALAMARI, 2 TRANCETTI DI SPADA

(ATTESA 30 MINUTI)

Mixed grilled fish gratin

4 king argentinian prawns, 2 slices of salmon, 2 tentacles of octopus,

4 calamari, 2 slices of swordfish

(30 minutes waiting)

— 1, 2, 4, 9, 12, 14, 15 —

PER 2 PERSONE for 2 people

€ 76

PER 1 PERSONA for 1 person

€ 40

MEZZA PORZIONE half portion

€ 26



PESCATO DEL GIORNO

FISHES

PIATTI

AL SALE, ALLA GRIGLIA E ALLA MEDITERRANEA*

In salt, grilled or in Mediterranean style

**PESCE PER MINIMO 2 PERSONE
(PEZZATURE DA 800/1000 G)**

*Proposed for minimum 2 people
(sizes from 800/1000 g)*

*** SE ALLA MEDITERRANEA**

** If Mediterranean style*

— 1, 4, 9, 12, 15 —

**CHIEDI AL NOSTRO STAFF
LE DISPONIBILITÀ DEL GIORNO**

*Ask our staff for the
availability of the day*

ORATA (ATTESA 30 MINUTI)

Seabream (30 minutes waiting)

— 4 —

€ 56

BRANZINO (ATTESA 40 MINUTI)

Seabass (40 minutes waiting)

— 4 —

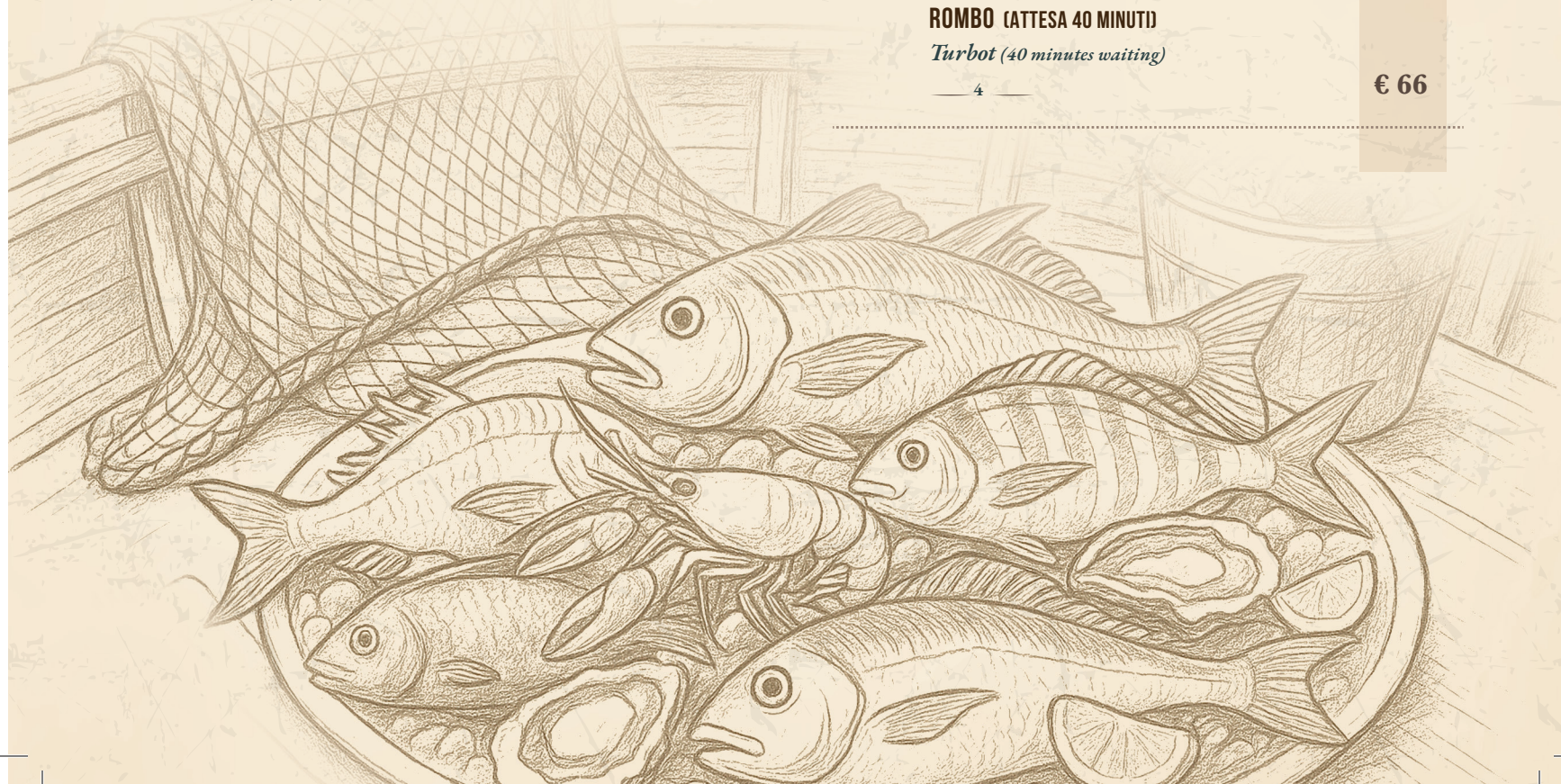
€ 62

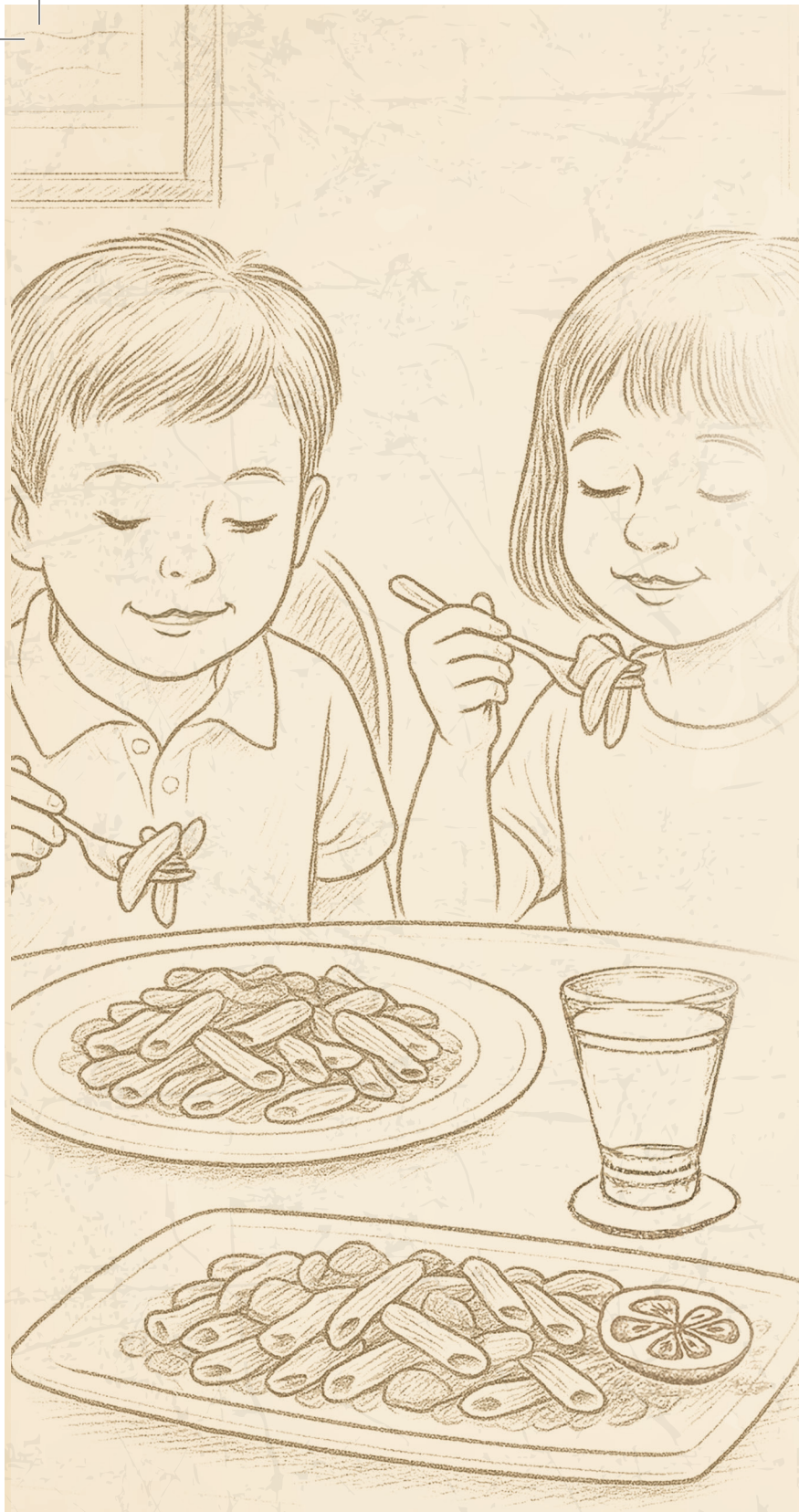
ROMBO (ATTESA 40 MINUTI)

Turbot (40 minutes waiting)

— 4 —

€ 66





MENU BAMBINI

MENU BABY

PIATTI

PENNETTE AL POMODORO

Pennette Pasta with tomato sauce

15

€ 12

PETTO DI POLLO IMPANATO CON PATATINE FRITTE

Breaded chicken breast with french fries

3, 15

€ 14

PALLINA DI GELATO AL CIOCCOLATO/FIOR DI LATTE

Scoop of chocolate/fior di latte ice cream

7

€ 6

MENU COMPLETO BIMBO CON PORZIONE PICCOLE

*Complete children's menu
with small portions*

€ 24

SORBETTI ARTIGIANALI

ARTISAN SORBETS

SORBETTO AL LIMONE CON CREMA AL LIMONCELLO
Lemon sorbet with limoncello cream

— 7 —

€ 8

SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO
Wild berry sorbet

— 7 —

€ 8

SORBETTO AL MANGO
Mango sorbet

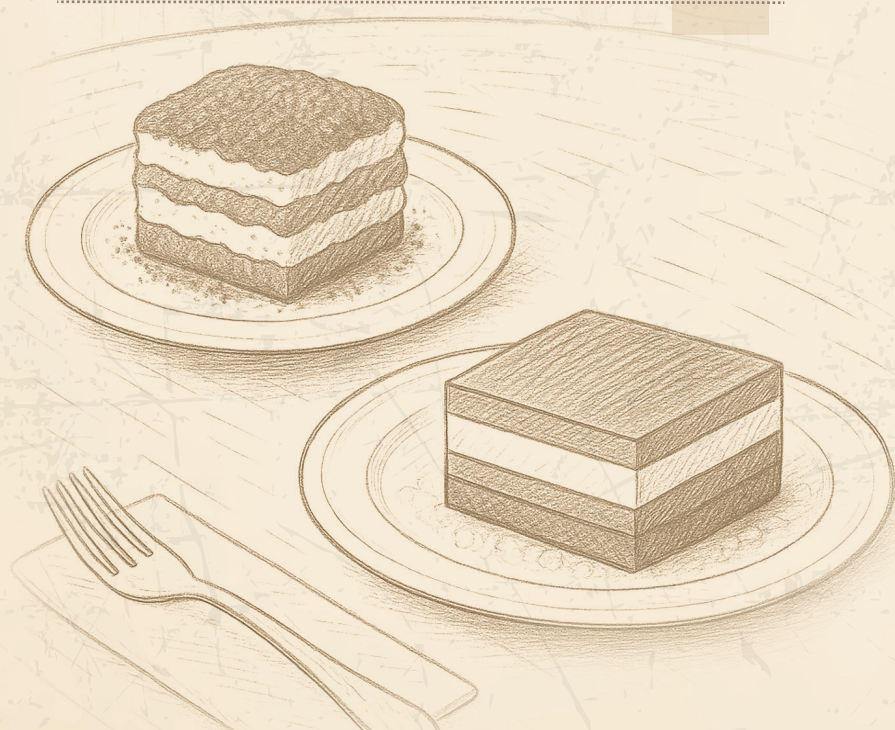
— 7 —

€ 8

SORBETTO MELA E CALVADOS
Apple and Calvados sorbet

— 7 —

€ 8



I NOSTRI DOLCI

OUR DESSERT

DESSERT DEL GIORNO* =
Dessert of the day

€ 7

TORTA AI TRE CIOCCOLATI *
Tripple layered chocolate cake

— 1, 3, 7, 8, 12, 15 —

€ 8

PROFITEROLES *
Profiteroles

— 1, 3, 7, 8, 12, 15 —

€ 8

CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO *
Wild berries tart

— 1, 3, 7, 12, 15 —

€ 8

TIRAMISÙ *
Tiramisu

— 1, 3, 7, 12, 15 —

€ 8

= A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ *depending on availability*



LE SOSTE AL MARE DELL'ARCHITETTO

ALLERGENI

ALLERGENS

- 1
Cereali *Cereals*
- 2
Crostacei *Crustaceans*
- 3
Uova *Eggs*
- 4
Pesce *Fish*
- 5
Arachidi *Peanuts*
- 6
Soia *Soy*
- 7
Latte *Milk*
- 8
Frutta a Guscio *Nuts*
- 9
Sedano *Celery*
- 10
Senape *Mustard*
- 11
Semi di Sesamo *Sesame Seeds*
- 12
Anidride Solforosa *Sulfur Dioxide*
- 13
Lupini *Lupini Beans*
- 14
Molluschi *Clams*
- 15
Glutine *Gluten*

*In base alla disponibilità del mercato i prodotti contrassegnati da asterisco potrebbero essere soggetti a congelamento oppure essere surgelati all'origine. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004. Vi preghiamo di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze alimentari.



LE SOSTE AL MARE

DELL'ARCHITETTO

Via Diaz 59/63, Como | ITALIA
+39 031 26.11.26 | ristorante@lesostealmare.com
www.lesostealmare.com

