



# 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 OVENTTO 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*

€ 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

#### GNOCCHI FRITTI CON SALUMI

*Fried bread with cold cuts*

— 3, 7, 15 —

€ 18

#### RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO (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 CAPRICIOSA 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 —

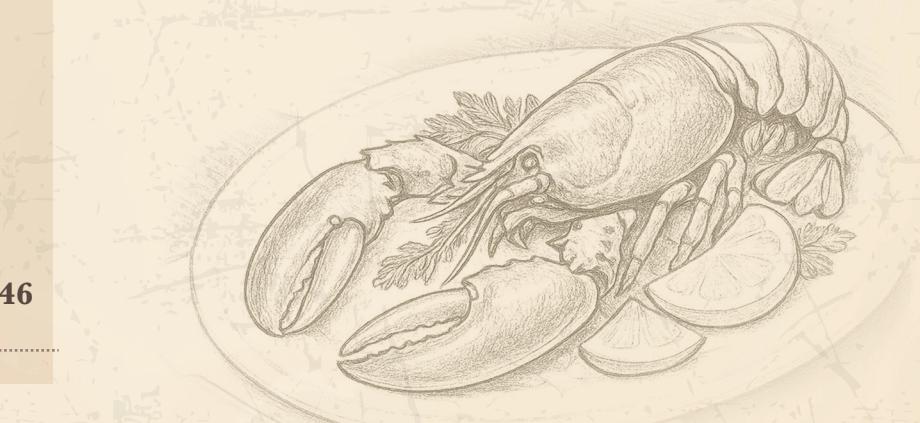
€ 6

**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

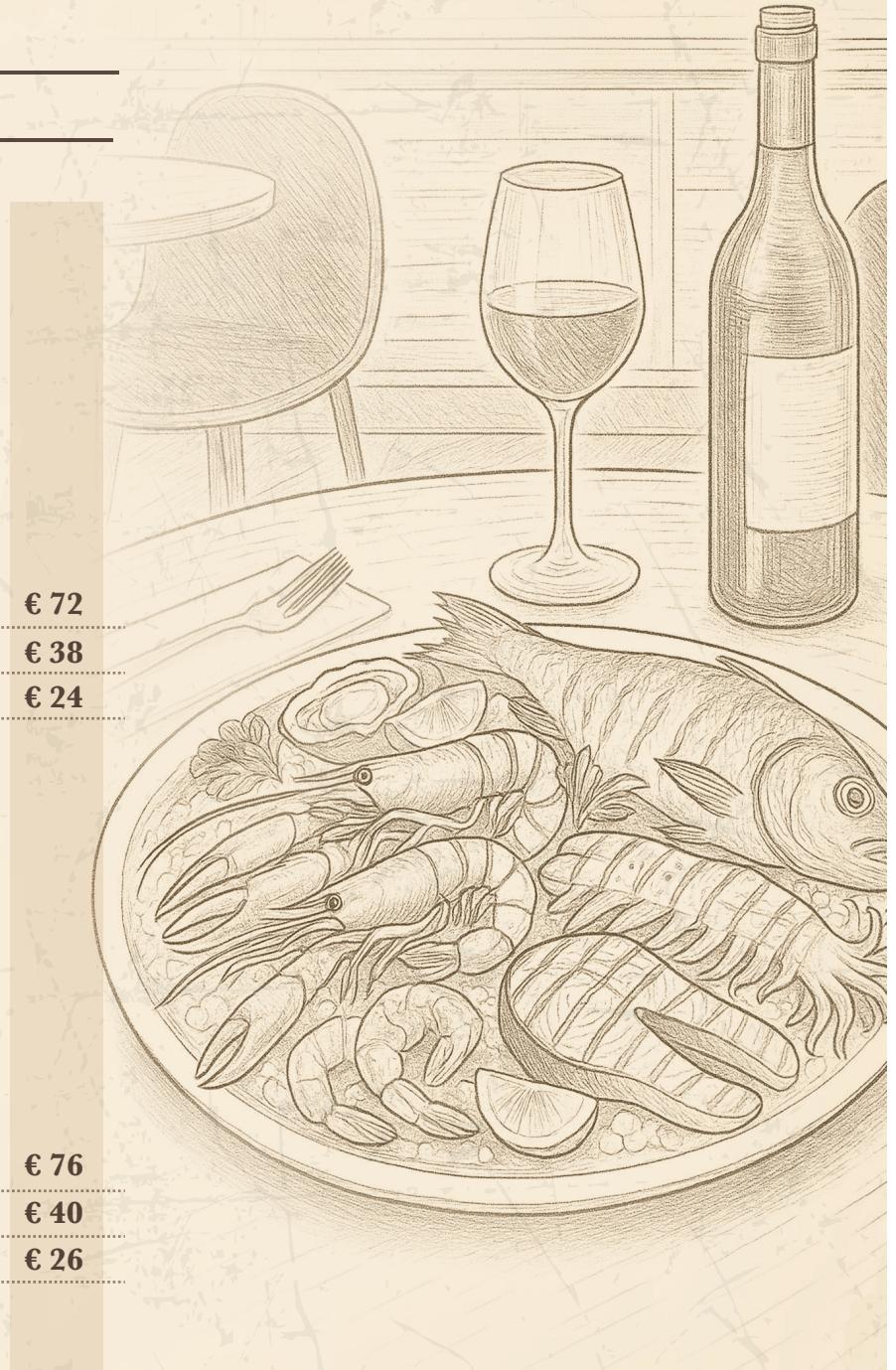
€ 76

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 —

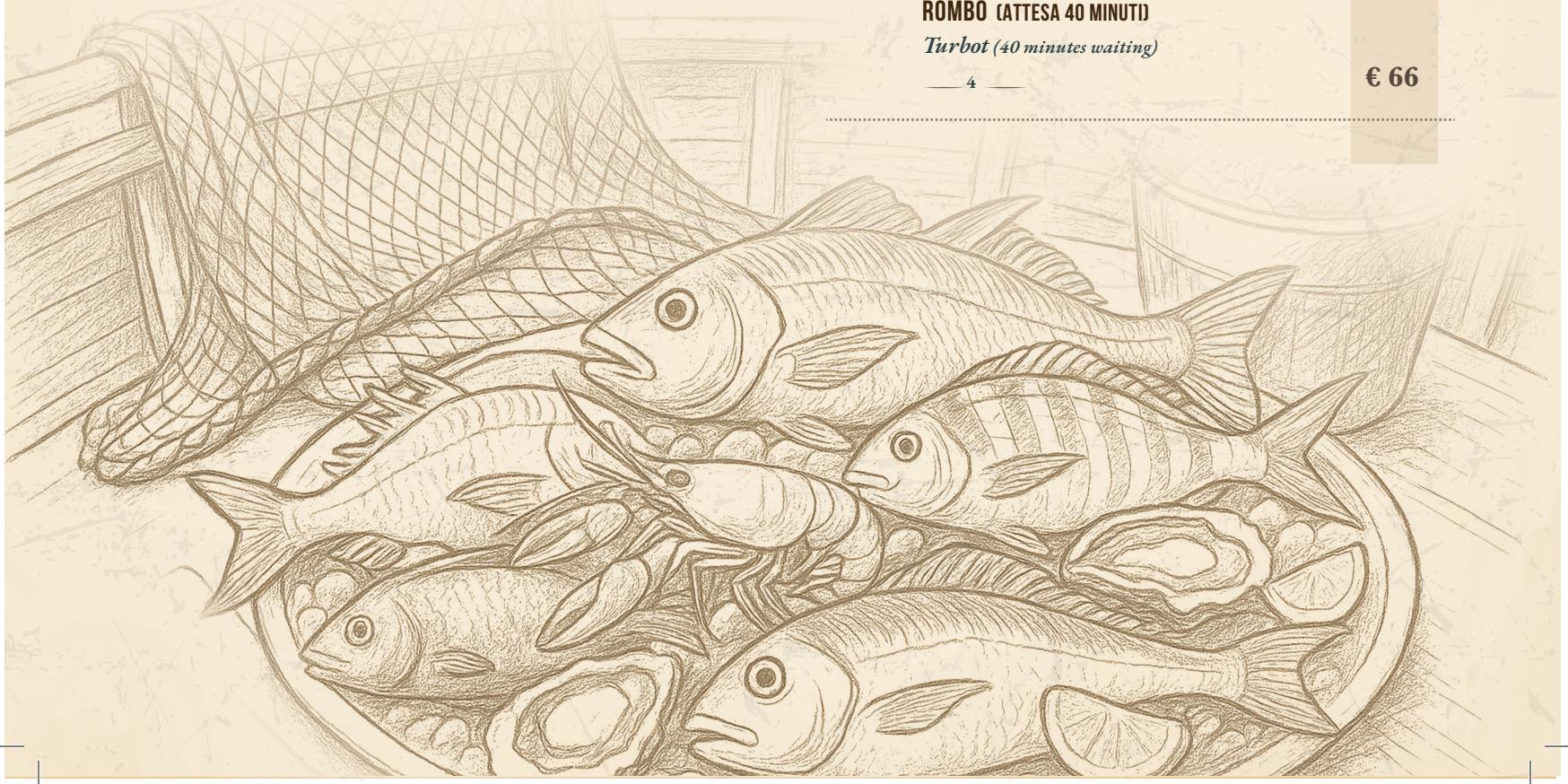
€ 62

### 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 —

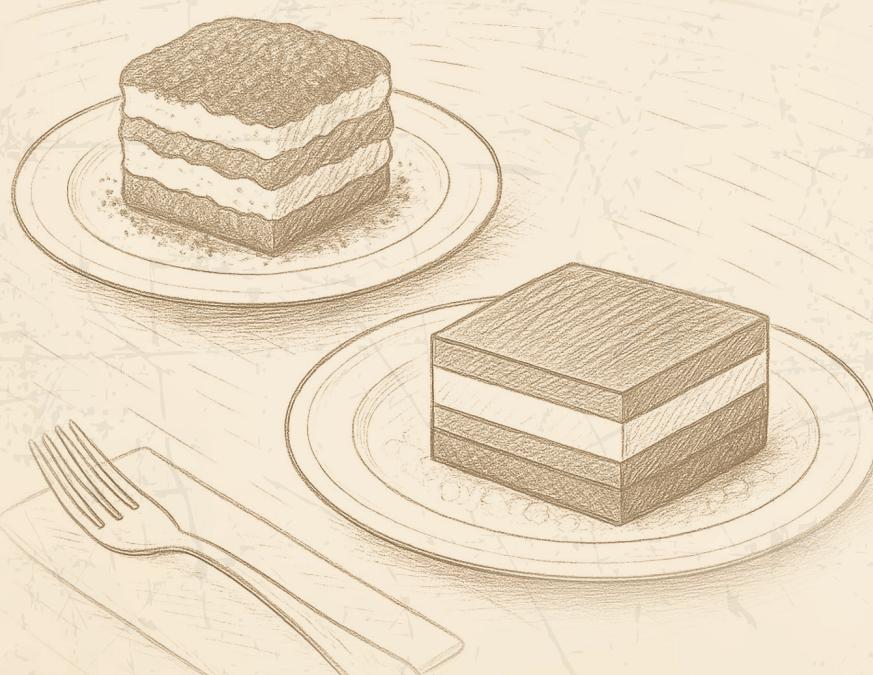
€ 8

### 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 \*

*Triple 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](http://www.lesostealmare.com)