MUSA
LAGO DI COMO

ROTEO

BRUNCH MENU

SPECIALTY COFFEE

Noble Volcano

Uno specialty blend brasiliano 100% Arabica, delle varietà Arara e Catucai, che cresce in Fazendas Primavera & Matilde, con un aroma intenso, note di macadamia e cioccolato.

A specialty coffee blend from Brazil, Arara e Catucai varieties, from Fazendas Primavera & Matilde, with intense aroma, with notes of macadamia nuts and chocolate.

Espresso	6
Espresso Doppio / Double	10
Americano	8
Espresso Macchiato	6
Cappuccino	8
Caffè Latte	8
Flat White	9
Latte Macchiato	9

	S	L
Orzo	5	7
Ginseng	5	7
Hot chocolate	-	8
Matcha Latte	-	11
Matcha Tea	-	9
Iced Espresso	-	9
Iced Latte	-	10

DRINK SELECTION

Kombucha 10

Originale
Frutti di bosco
Limone & Zenzero

Original
Mixed berries
Lemon & Ginger

Spremute 10

Spremuta di arancia
Fresh orange juice

Spremuta di pompelmo
Fresh grapefruit juice

Cold Pressed 14

Citrus Glow
Carota, arancia, limone, zenzero
Carrot, orange, lemon, ginger

The Green
Mela verde, menta, sedano, lime
Green apple, mint, celery, lime

Smoothies 15

Apple Spice
Mela, avena, banana, cannella
Apple, oat, banana, cinnamon

Berry Peanut
Lampone, burro d'arachidi, banana, cacao, avena
Raspberry, peanut butter, banana, cocoa, oat

Beers 12

Noam - Lager
La Bianchina - Blanche
Oasi - Fruity IPA
Tel Chi - Session Ipa
La Casciaball - German Ale
Nastro Azzurro 0%

Full Wine List available upon request

GAIA BAR

BEST OF

24

Amelia Earhart

Espolon Blanco Tequila,
Montelobos Mezcal, Corn,
Cajun, Salt

Charlie bucket

Espolon Tequila, Mezcal Montelobos,
Red Cabbage, Grapefruit

Dafne

Campari Bitter, Red Vermouth
Cinzano 1757, Bell pepper
Cordial, Tomato Water

Violetta Beauregarde

Bulldog Gin, Big Babol,
Blueberry, Acids, Co2

Margaret Thatcher

Johnnie Walker Black Label,
Vermouth del professore,
Coffee, Pink grapefruit

Mike Tivù

Campari Bitter, Chilli pepper,
Ginger, Mango, Yogurt

MOCKTAIL

20

Electra

Tanqueray 0%, Cranberry,
Raspberry, Lemon

Strawberry

Strawberry, Lemongrass,
Acids, CO2

Classic Cocktails 23€

MUSA

BRUNCH MENU 65€

6 PIATTI A SCELTA DAL NOSTRO MENU - CHOICE OF 6 DISHES FROM OUR MENU

BEVANDE ESCLUSE - BEVERAGES NOT INCLUDED

PATISSERIE

Mini muffins nocciola, cioccolato e caramello - Mini muffins zafferano e basilico
Mini muffins hazelnut, chocolate and caramel - Mini muffins saffron and basil
Glutine; Uova; Latticini; Frutta a guscio | Glutine; Eggs; Dairy; Nuts

Babà crema pasticciera e frutti rossi
Babà with custard cream and red berries
Glutine; Latticini; Uova | Gluten; Dairy; Eggs

Cioccolato e Nocciola
Chocolate and hazelnut
Glutine; Latticini; Uova; Frutta a guscio | Gluten; Dairy; Eggs; Nuts

BAKERY

Torta di mele con gelato al fior di latte
Apple pie with milk ice cream
Glutine; Uova; Latticini | Glutine; Eggs; Dairy

Torta alla cannella
Cinnamon roll
Glutine; Uova; Latticini | Gluten; Eggs; Dairy

BREAKFAST

Cannoncino con crema al cioccolato
Chocolate cream cannoli
Glutine; Latticini; Uova | Glutine; Dairy; Eggs

Maritozzo crema pasticcera e panna
Maritozzo with pastry cream and whipped cream
Glutine; Latticini; Uova | Glutine; Dairy; Eggs

French toast al mascarpone, frutti rossi, sciroppo d'acero
Mascarpone French toast, red fruits, maple syrup
Glutine; Latticini; Uova | Glutine; Dairy; Eggs

Frutta

Frutta fresca
Fresh fruit salad

Uva glassata al cioccolato al latte
Milk chocolate glazed grapes

Latticini| Dairy

Gelato

Gelato al miele bruciato
Burnt honey ice cream

Glutine; Latticini; Uova | Gluten; Dairy; Eggs

Gelato al cioccolato
Chocolate ice cream

Latticini; Uova | Dairy; Eggs

Gelato al frutto della passione
Passion fruit ice cream

Latticini; Uova; Solfiti | Dairy; Eggs; Sulphites

Sorbetto allo yuzu
Yuzu sorbet

Uova

Uovo su muffin salato tostato, trota di lago e salsa olandese allo zafferano
Egg on savory muffin, lake trout, saffron hollandaise

Glutine; Latticini; Uova; Pesce; Solfiti | Gluten, Dairy, Eggs; Fish; Sulphites

Uovo cotto lentamente, pecorino e guanciale
Slow cooked egg, pecorino cheese, pork guanciale

Latticini; Uova | Dairy; Eggs

Uovo all'occhio di bue, salsa al curry, funghi e fichi
Fried egg, curry sauce, mushrooms and figs

Latticini; Uova; Sedano| Dairy; Eggs; Celery

Frittata spumosa giapponese con salsa teriyaki
Fluffy Japanese omelette, teriyaki sauce

Glutine; Latticini; Uova | Gluten; Dairy; Eggs

Snack

Carpaccio di agnello alle erbe e salsa verde
Lamb carpaccio with herbs and green sauce
Glutine; Uova; Pesce | Gluten; Eggs; Fish

Tataki di manzo, tuorlo d'uovo cremoso e salsa di soia
Beef tataki, creamy egg yolk and soy sauce
Glutine; Uova | Gluten; Eggs

Gnocco fritto, Culatello e micro rucola
Gnocco fritto, Culatello ham, baby rocket salad
Glutine; Latticini | Gluten; Dairy

Pasta fritta alla norma
"Norma" fried pasta
Glutine; Latticini; Sedano | Gluten; Dairy; Celery

Salmone con salsa yogurt
Salmon with yogurt sauce
Latticini; Pesce | Dairy; Fish

Vitello tonnato
Veal with tuna sauce
Pesce; Uova; Sedano | Fish; Eggs; Celery

Pasta

Calamarata, spuma di cacio e pepe, polvere di funghi e limone
"Calamarata" pasta, cacio e pepe foam, mushroom and lemon powder
Glutine; Latticini; Uova; Sedano | Gluten; Dairy; Eggs; Celery

Tagliolini all'uovo alla crudaiola con pomodorini, origano e basilico
Egg tagliolini "crudaiola" style with cherry tomatoes, oregano and basil
Glutine; Uova; Latticini | Gluten; Eggs; Dairy

Casoncelli ricotta ed erbette con salsa a pomodoro
Ricotta and herb casoncelli with tomato sauce
Glutine; Uova; Latticini | Gluten; Eggs; Dairy

Burger & Sandwich

Croque monsieur crema di pecorino, prosciutto cotto, spinacino
Croque monsieur, pecorino cheese cream, ham, baby spinach

Glutine; Latticini; Uova | Gluten; Dairy; Uova

Mini MUSA burger
Pane al sesamo, carne Piemontese, pancetta croccante, marmellata di cipolle, formaggio di Bellagio
Sesame bun, Piedmont meat patty, crispy bacon, onion jam, Bellagio cheese

Glutine; Latticini; Uova | Gluten; Dairy; Eggs

Pan brioche tostato con ceviche di trota salmonata
Toasted brioche topped with salmon trout ceviche

Glutine; Latticini; Sedano; Pesce | Gluten; Dairy; Celery; Fish

Veggies & Salads

Patate Novelle gratinate, fonduta di formaggio d'alpeggio e tartufo nero
Gratinated potatoes, alpine cheese fondue and black truffle

Latticini | Dairy

Indivia Belga brasata, uvetta, olive taggiasche e Pecorino romano
Braised Belgian endive, raisins, taggiasca olives and Pecorino romano cheese

Latticini | Dairy

Crema di pomodoro con agrumi e burrata
Tomato cream with citrus and burrata

Latticini | Dairy

Bowl di verdure di stagione in salsa Asiatica
Bowl of seasonal vegetables in Asian sauce

Glutine; Latticini; Frutta a guscio; Sedano | Gluten; Dairy; Nuts; Celery

Peperoni arrosto
Roasted bell peppers

Sedano | Celery