

# ARABELLA

Cucina comasca contemporanea

# MENU'



autunno 2025

# ARABELLA

cucina Comasca contemporanea

**B**envenuti da Arabella!

Qui celebriamo la cucina comasca contemporanea: profondamente radicata nelle tradizioni locali, ma curiosa, aperta al dialogo tra culture e territori. Como è una terra di confine, sospesa tra pianura, montagna e lago, influenzata nel tempo dal mondo latino e da quello nordico. Le nuove idee qui sono sempre arrivate da lontano: con i romani, i barbari, gli spagnoli, gli austriaci, i francesi, fino agli aristocratici viaggiatori inglesi e tedeschi. Tutti hanno lasciato un'impronta, trovando terreno fertile in una città che ha saputo trasformare persino un filo di seta in pura arte.

Questa sensibilità artigianale e concreta vive anche nella nostra cucina. Ad Arabella non seguiamo le mode, preferiamo l'essenza: piatti che parlano poco ma raccontano molto, fatti di autenticità e originalità. Immaginiamo la cucina di una grande villa di campagna: con ingredienti locali trasformati in preparazioni raffinate per i giorni di festa, e in piatti semplici ma confortevoli per la tavola di tutti i giorni.

Il nostro progetto è solo all'inizio, ma ha radici forti e ambizioni sincere. Se vi piacerà ciò che mangerete questa sera, avremo fatto il primo passo nella direzione giusta.

---

Molti dei nostri piatti **vegetariani**  
possono essere adattati a  
un'alimentazione **vegana**: non  
esitate a comunicarci le vostre  
esigenze, saremo lieti di  
accontentarvi.



# MENU ARABELLA

## **Crostini di polenta del territorio**

con crema di zucca e olive taggiasche;

luganega e timo; zola e noci (7,8) 

## **Ravioli di grano saraceno con erbe e casera,**

crema di patate e salvia (1,3,7) VEG

## **Petto d'anatra arrostito (7)**

con verdure di stagione al forno e coulis di  
mirtilli

## **Un dessert a scelta**

dalla nostra carta dei dolci

---60---

**CHIEDIAMO GENTILMENTE CHE TUTTI GLI  
OSPITI AL TAVOLO ORDININO LO STESSO MENÙ**

*I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi, sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04. I piatti in menù contrassegnati con (\*) sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.. I piatti presenti in menu contrassegnati con (\*\*) e il pane sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore.*

# ANTIPASTI

## **Salumi e formaggi locali**

con giardiniera di nostra produzione e marmellata (7,8) 

22

## **Trota mantecata, olio al timo**

con cialde di pane integrale (1,4)

18

## **Tartare di manzo**

condita con citronette, acciughe e senape,  
stracciatella di burrata, pomodorini confit e capperi (7,10) 

18

### **Crostini di polenta del territorio**

ai funghi porcini sott'olio con erbe aromatiche,

con taleggio, pere e noci;

con patè di fegato e scalogno in agrodolce (7) 

18

### **Pera Kaiser al forno \***

con gorgonzola, miele e noci tostate (1,5,7,8)VEG 

16

# PRIMI

## **Risotto allo zafferano**

con briciole di luganega croccante (7) 

18

## **Gnocchi di zucca**

burro nocciola, salvia e parmigiano (1,3,7)

16

## **Ravioli di pesce persico**

al beurre blanc e mandorle tostate (1,2,3,4,7,8)

18

## **Tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini**

(1,3)

18

## **Lasagna autunnale al ragù di cortile**

con crema di parmigiano (1,3,7,10)

17

# SECONDI

## **Ossobuco alla comasca**

con pure' di patate gialle e salsa gremolada (7) 

24

## **Filetto di pesce di lago al forno**

“panura” alle erbe, millefoglie di patate e salsa remoulade

(3,4,1)

22

## **Faraona al forno, cotta a bassa temperatura (7)**

con spinaci spadellati e salsa all'arancio

20

## **Costine di maiale BBQ**

con topinambur al e patate al rosmarino, al forno 

20

## **Sedano rapa arrosto**

con hummus rosa di ceci e barbabietola e crumble

alle nocciole tostate VEGAN 

18

# CONTORNI

## **Millefoglie di patate**

al forno (7) VEGAN 

8

## **Verdure di stagione al forno**

zucca, patate, pomodorini, carote secondo disponibilità del  
mercato VEGAN 

8

## **Misticanza e crudité di verdure,**

con insalate varie, carote, finocchi secondo disponibiniltà del  
mercato VEGAN 

8

# DOLCI

## **Tiramisù maison**

Crema al mascarpone, savoiardi,  
caffé e cacao amaro (1,3,7,8)VEG

8

## **Millefoglie\*\* con crema pasticcera**

e coulis di uva fragola (1,3,7)VEG

8

## **Puree di castagne alla vaniglia**

e crema Chantilly (1,3,7)VEG

8

## **Torta di pane e frutta al cioccolato fondente**

tradizionale comasca (1,3,7,8) VEG

8



## **Tagliere di formaggi locali**

con noci e frutta secca (7,8) VEG

16

# VINI DOLCI

al calice

|                                                                                          |      |           |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----|
| <b>Passito di Pantelleria "Nika"</b><br>Zibibbo                                          | 2017 | Nika Nika | €8  |
| <b>Torcolato</b><br>Zibibbo                                                              | 2020 | Maculan   | €8  |
| <b>Muffato della Sala</b><br>Sauvignon Blanc, Grechetto,<br>Traminer, Semillon, Riesling | 2021 | Antinori  | €10 |
| <b>Aureum</b><br>Malvasia                                                                | 2021 | Banino    | €8  |

*I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi, sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04. I piatti in menù contrassegnati con (\*) sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.. I piatti presenti in menu contrassegnati con (\*\*)* e il pane sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore.

*Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II: 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 e prodotti a base di soia 7) Latte e prodotti a base di latte 8) Frutta a 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*

# LIQUORI E SPIRITS

## **GIN**

Rivo 10  
Mare 10  
Hendricks 10  
Sloe gin Rivo 10

## **VODKA**

Sky 10  
Grey Goose 10

## **WHISKY**

Jack Daniels 10  
Johnnie Walker 10  
Ballantines 10

## **RUM**

Brugal 10  
Mexican 10

## **GRAPPE**

Nonino 8  
Amarone 8  
Diciottolune 8

## **AMARI E ALTRI LIQUORI**

Nocino 5  
Limoncello 5  
Sambuca 5  
Venti 5  
Braulio 5  
Montenegro 5  
Di Saronno 5