

# ARABELLA

cucina comasca contemporanea

Benvenuti ad Arabella!

Qui ad Arabella vogliamo esplorare la cucina comasca contemporanea, una cucina radicata profondamente nelle antiche tradizioni di gente laboriosa e riservata ma anche una cucina di confine, sia geografico, considerando che il territorio comasco si estende tra pianura, collina, montagna e lago, che culturale, viste le influenze sia dal mondo nordico che dal mondo latino.

Durante i secoli della sua storia Como ha ottenuto una grande ricchezza dai commerci e poi dalla produzione della seta, una fibra prodotta da un bruco divoratore di foglie venuto dall'Oriente, che generazioni di artigiani-artisti hanno saputo trasformare nel più bel tessuto che si possa sognare: tutto questo ci dice qualcosa sui Comaschi e del loro senso artistico che ha piacevoli risvolti pratici.

Da sempre le nuove idee sono arrivate a Como  
insieme a invasori stranieri, romani, barbari,  
spagnoli, austriaci, francesi, e viaggiatori  
aristocratici inglesi e tedeschi e hanno trovato  
terreno fertile qui a Como.

Ad Arabella, in quanto Comaschi non amiamo le  
mode passeggiere e apprezziamo l'autenticità e  
l'originalità: non ci piace parlare molto e quando lo  
facciamo, cerchiamo di dire cose interessanti,  
perciò nella cucina cerchiamo di andare  
all'essenza.

Possiamo aggiungere che la cucina di Arabella  
potrebbe essere definita un pò aristocratica e un  
po' campagnola: ci immaginiamo la cucina di una  
grande villa di campagna con i prodotti locali  
utilizzati per preparare raffinati piatti della festa e  
in confortevoli piatti quotidiani dalla moglie del  
fattore.

Il nostro progetto è solo all'inizio ed è ambizioso,  
ma la nostra filosofia: speriamo di ricevere il vostro  
sostegno se vi piacerà quello che mangerete  
stasera.

# MENU' ARABELLA

----

Tartare di manzo, crema di caprino,  
patate e tuorlo marinato

-----

Lasagnetta lombarda, crema di  
parmigiano

-----

Guancia di maialino, polenta e ribes

-----

Millefoglie, namelaka al cioccolato  
bianco, mele caramellate

-----

Preghiamo gentilmente di ordinare lo  
stesso menu' per tutto il tavolo

€50

# MENU' VEGETARIANO

----

Uovo cotto a 65° con purè di patate,  
crema di parmigiano e pancetta  
croccante

-----

Risotto alla zucca e crema di taleggio

-----

Cotoletta di sedano rapa, carota e  
fondo vegetale

-----

Tartelletta, ganache al cioccolato  
fondente, arancia candita ricoperta al  
cioccolato e mirtilli rossi

-----

Preghiamo gentilmente di ordinare lo  
stesso menu' per tutto il tavolo

€50

# ANTIPASTI

Vitello tonnato della tradizione (3/4/5/7)

€16

Trota marinata, barbabietola e cremoso al latte(1/7/9)

€18

Uovo cotto a 65° con purè di patate, crema di  
parmigiano e pancetta croccante(3/7)

€14

Tartare di manzo, crema di caprino , patate e tuorlo  
marinato (3/7/10)

€16

# PRIMI

Risotto alla zucca e crema di taleggio (6/7)

€16

Gnocchi di patate con con ragu' di cortile (1/3/7)

€14

Lasagnetta lombarda con crema di parmigiano (1/3/7)

€14

Ravioli di ricotta e spinaci, burro e salvia (1/3/7)

€14

# SECONDI

Tagliata di manzo, patate roventi e spinaci(6/7/9/12)

€26

Guancia di maialino polenta e ribes (7/9)

€24

Salmone, salsa alla senape e verdure di stagione (4/7/10)

€24

Cotoletta di sedano rapa, carota e fondo vegetale  
(6/7/9/12)

€16

# DOLCI

Panna cotta ai frutti di bosco, crumble salato e biscotti al cacao  
(1/7)

€8

Millefoglie, namelaka al cioccolato bianco, mele caramellate (1/3/7)

€8

Tartelletta con ganache al cioccolato e arancia candita al  
cioccolato e mirtilli rossi (1/3/7)

€10

Tiramisù maison(1/3/7)

€8

\*\*\*\*\*

Formaggi locali con marmellate e miele del lago (7)

€16



# VINI DOLCI

**Passito di Pantelleria "Nika"** 2017 Nika Nika €8

Zibibbo

**Torcolato** 2020 Maculan €8

Zibibbo

**Muffato della Sala** 2021 Antinori €10

Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Semillon, Riesling

# LIQUORI E DISTILLATI

## **Gin**

Rivo € 10

Mare € 10

Hendricks € 10

## **Vodka**

Sky € 10

Grey Goose € 10

## **Whisky**

Jack Daniels € 10

Johnnie Walker black label € 10

Ballantines € 10

Lagavulin 8 y € 12

## **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