



LE SOSTE
AL MARE... E NON SOLO

RESTAURANT

Menù



Situato nel cuore del centro storico di Como, nasce “Le soste al Mare” ristorante con specialità di pesce creato e ristrutturato 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” ci dedichiamo alla lavorazione e trasformazione in gustose pietanze di: pesci, crostacei, molluschi e ostriche freschissime. Proponiamo, infatti, un’ampia scelta di crudità di pesce, antipasti caldi e freddi, tartare e carpacci, primi e secondi piatti.

Located 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.



il Tartufo

TRUFFLE

**Una specialità del ristorante “Le soste al Mare”
è il Tartufo, che i nostri amici produttori di Norcia,
Alba e Piemonte, con cui collaboriamo da anni
ci affidano e forniscono in qualsiasi stagione.**

*A specialty of the Restaurant “Le soste al Mare”
is the Truffle, with our producer friends of Norcia,
Alba and Piemonte, with whom we have been
collaborating they entrust and provide us their
Truffle all seasons.*

**La nostra tartare di tonno
con Tartufo “Nero di Norcia”**

Tuna Tartare with “Black Norcia Truffle”

— 4|7|8|15 — € 28,00

Pappardelle con Tartufo “Nero di Norcia”

Pappardelle with “Black Norcia Truffle”

— 3|6|7|10|15 — € 26,00

**Fettuccine all’astice
con Tartufo “Nero di Norcia”**

*Fettuccine with Lobster and
“Black Norcia Truffle”*

— 2|3|6|9|10|15 — € 34,00



Ostriche

OYSTERS

Plateau di ostriche piccolo (N°6 PEZZI)

Small plateau of oysters (N°6 pieces)

2 pz gillardeau, 2 pz utah beach, 2 pz coccolos

— 2 —

€ 30,00

Plateau di ostriche medio (N°12 PEZZI)

Medium plateau of oysters (N°12 pieces)

4 pz gillardeau, 4 pz utah beach, 4 pz coccolos

— 2 —

€ 56,00

Plateau di ostriche grande (N°18 PEZZI)

Big plateau of oysters (N°6 pieces)

6 pz gillardeau, 6 pz utah beach, 6 pz coccolos

— 2 —

€ 82,00





le Tartare

TARTARES

**Tartare di salmone marinato agli agrumi
con emulsione di formaggio e crostini aromatizzati**

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

— 4|7|15 —

€ 18,00

**Tartare di Tonno
con pesto di basilico su letto di rucola**

Tuna Tartare with basil pesto and rocket salad

— 1|4|7|8|15 —

€ 22,00

**Tartare di gamberi di Mazara
con fragole e pinoli tostati**

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

— 2|8 —

€ 32,00

i Carpacci

CARPACCIOS

**Spada leggermente affumicato
con pomodorini, capperi e olive**

Smoked swordfish with tomato, capers and olives

— 4|7 —

€ 16,00

**Tonno leggermente affumicato con Philadelphia,
cipolla di Tropea e pomodoro in concassea**

*Smoked tuna with Philadelphia cheese, Tropea's onion
and tomato in concassea*

— 1|4|7|15 —

€ 18,00

Antipasti

STARTERS

Insalata di Polipo alla Mediterranea con pomodorini, capperi e olive taggiasche

*Octopus salad in Mediterranean "style",
with cherry tomatoes, capers and olives*

— 9|14 — € 14,00

Acciughe con burrata, pomodori e peperoncino

*Anchovies with "burrata" (mozzarella),
tomatoes and chili pepper*

— 1|4|7|15 — € 14,00

Il nostro Soutè di Cozze

Mussels Soutè

— 1|14|15 — € 14,00

Impepata di Cozze (con salsa di pomodoro)

Peppered Mussels (with tomato sauce)

— 1|14|15 — € 15,00

Insalata di Mare con capricciosa di verdure

Seafood salad with vegetables

— 2|8|9|14 — € 16,00

Guazzetto di frutti di mare

Seafood stew

— 1|2|9|14|15 — € 16,00



Primi Piatti

FIRST COURSES

Spaghetti alle vongole veraci

(attesa 20 minuti)

Spaghetti with wild clams

(20 minutes waiting)

— 2|6|14|15 — € 16,00

Paccheri con gamberoni, curry e zucchine

Paccheri “pasta” with king prawns,

curry and zucchini

— 1|2|3|4|6|7|10|15 — € 18,00

Spaghetti alle vongole veraci con Bottarga

(attesa 20 minuti)

Spaghetti with wild clams and Bottarga

(20 minutes waiting)

— 2|6|14|15 — € 20,00

Spaghetti chitarra del pescatore

Spaghetti “chitarra” with seafood

— 1|2|3|4|6|7|10|14|15 — € 20,00

Fettuccine al granchio e pomodorini

(attesa 30 minuti)

Fettuccine with crab and cherry tomatoes

(30 minutes waiting)

— 1|2|3|6|10 — € 24,00

Fettuccine all'astice e pomodorini

(attesa 30 minuti)

Fettuccine with lobster and cherry tomatoes

(30 minutes waiting)

— 1|2|3|4|6|7|10|14|15 — € 28,00



Secondi Piatti

MAIN COURSES

Contorni

SIDE DISHES

Gamberoni alla griglia bordati al lardo

Grilled prawns dressed in lard

— 2 — € 20,00

Filetto di rana pescatrice alla mediterranea

Monkfish fillet in mediterranean style

— 4|15 — € 22,00

Cartoccio di filetto di cernia con frutti di mare e pomodorini secchi

Packet of grouper fillet with seafoods and dried tomatoes

— 2|4|14|15 — € 24,00

Fritto “Le Soste” calamari, gamberi e sarde

Fried “Le soste” squids, shrimp and sardines

— 1|2|14 — € 24,00

Astice Canadese alla griglia (500 GR.)

(attesa 30 minuti)

Grilled Canadian lobster (500 gr.)

(30 minutes waiting)

— 2|6|14|15 — € 36,00

La nostra Catalana di “astice Canadese” (500 gr.) e code di Gambero Argentino con verdure 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|6|14 — € 44,00

Fagiolini al burro

Buttered green beans

€ 6,00

Patate fritte

Fried potatoes

€ 6,00

La nostra pannocchia al burro

Our buttered corn

€ 6,00

Insalata mista

Mixed salad

€ 6,00

Insalata di pomodorini e cipolle

Tomatoes and red onion salad

€ 6,00





Piatti Speciali

SPECIALTIES

Grigliata mista di pesce con olio aromatizzato alle erbe

4 gamberoni, 2 trancetti di salmone, 2 tentacoli di polpo, 4
calamari, 2 trancetti di spada
(attesa 30 minuti)

Mixed grilled fish with flavored oil with herbs

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

4 calamari, 2 slices of swordFISH

(30 minutes waiting)

— 2|4|14 —

mezza porzione *half portion* € 20,00

per 1 persona *for 1 person* € 34,00

per 2 persone *for 2 people* € 68,00

Grigliata mista di pesce in gratin

4 gamberoni, 2 trancetti di salmone, 2 tentacoli
di polpo, 4 calamari, 2 trancetti di spada
(attesa 30 minuti)

Mixed grill of fish gratin

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

4 calamari, 2 slices of swordFISH, tomato gratin

(30 minutes waiting)

— 2|4|9|15 —

mezza porzione *half portion* € 22,00

per 1 persona *for 1 person* € 36,00

per 2 persone *for 2 people* € 72,00

Pescato del Giorno

FISHES

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 del Mediterraneo — 1/4 —

* If from the Mediterranean — 1/4 —

Orata (attesa 30 minuti)

Seabream (30 minutes waiting)

— 4|9|15 —

€ 54,00

Branzino (attesa 40 minuti)

Seabass (40 minutes waiting)

— 4|9|15 —

€ 60,00

Rombo (attesa 40 minuti)

Turbot (40 minutes waiting)

— 4|9|15 —

€ 64,00





i Nostri Dolci OUR DESSERT

Dessert del Giorno*

*Dessert of the day**

€ 7,00

Torta ai tre cioccolati

Tripple layered chocolate cake

— 1|3|7 —

€ 8,00

Profitterole

Profitterole

— 1|3|7 —

€ 8,00

Crostata ai frutti di bosco

Wild berries tart

— 1|3|7 —

€ 8,00

Il nostro classico Tiramisù

Our classic Tiramisu

— 1|3|7 —

€ 8,00



* a seconda della disponibilità

* depending on availability



i Sorbetti artigianali
ARTISAN SORBETS

Sorbetto analcolico al limone

Analcoholic lemon sorbet

€ 7,00

Sorbetto del direttore

Director' sorbet

€ 8,00

Sorbetto al limone e champagne

Lemon and champagne sorbet

€ 8,00

Sorbetto dell'architetto

The architect' sorbet

€ 10,00

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*

Acqua e Bibite

WATER AND SOFT DRINKS

Acqua in bottiglia

Bottle of water

1 L

€ 4,00

Bibite *Soft drinks*

COCA COLA, COCA COLA ZERO

33 cl

€ 5,00

Birra

BEERS

Ichnusa

33 cl

€ 6,00

Heineken

33 cl

€ 6,00

Vino

WINE

Calice di Vino

Wine glass

15 cl

€ 6,00

Vino della Casa

House wine

75 cl

€ 22,00

Coperto

Table Charge

€ 3,00



Carta Bistrot

BISTRO CARD

Poke di Farro con Polipo

mais, ravanelli, zucchine, noce, carote,
cavolo cappuccio, salsa di soia

Spelled Poke with Octopus

*Corn, radishes, zucchini, walnut, carrots,
cabbage, soy sauce*

€ 10,00

Insalatona Jackson Soul

songino, uovo sodo, carote, sedano,
rapa rossa, mela, mix semi bio, noci e salsa dello chef

Jacksons' Soul Salad

*With boiled egg, carrots, celery, beetroot,
apple, nuts and chefs sauce*

€ 10.00

Insalatona Le Soste al Mare

insalata, pomodoro, finocchio, arancia,
capperi, olive, spada affumicato, citronette

Le Soste al Mare Salad

*Salad, tomato, fennel, orange, cappers,
olives, shoked swordfish, citronette*

€ 10.00

Penne all'Amatriciana

Penne Pasta in L'Amatriciana

tomato sauce and bacon

€ 12.00

Penne alla Sorrentina

Penne Pasta in La Sorrentina

tomato sauce, origan and mozzarella

€ 12.00

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti Pasta in La Carbonara

€ 13.00

Zuppa di farro con verdure dell'orto

Spelled soup with vegetables

€ 12.00

Classica pasta e fagioli

Classic pasta and beans

€ 14.00

Petto di pollo alla griglia con fagiolini saltati

Grilled chicken breast with sauteed stringbeans

€ 14.00

La nostra scaloppina

al vino bianco con patate dolci

Our escalope in white wine with sweet potatoes

€ 12.00



ACQUA, COPERTO E CAFFÈ
INCLUSI PER I CONVENZIONATI



LE SOSTE
AL MARE... E NON SOLO

RESTAURANT

Via Armando Diaz, 59, 22100 Como CO | +39 031 261126
www.lesostealmare.it