

# STILO

RISTORANTE E PIZZERIA

VIA LUNGO LARIO TRENTO II, COMO, ITALY

STILO

M E N U D E L L A G O  
*menu of the lake*

<sup>(1.7)</sup> CARPACCIO DI TROTA SALMONATA AFFUMICATA A FREDDO CON  
MELA VERDE E PANNA ACIDA

CARPACCIO OF SMOKED SALMON TROUT WITH GREEN APPLE AND SOUR CREAM

€ 19

<sup>(1.4)</sup> RISOTTO AL PESCE PERSICO

RISOTTO WITH PERCH

€ 20

<sup>(1.4.7)</sup> PESCE DI LAGO CON GREMA DI BURRO E SALVIA FRITTA

LAKE FISH WITH BUTTER CREAM AND FRIED SAGE

€ 20

# STILO

## ANTIPASTI *appetizers*

<sup>(0.47)</sup> BRUSCHIETTA CON STRACCIATELLA DI BUFALA  
POMODORINI E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

BRUSCHETTA WITH BUFFALO STRACCIATELLA,  
CHERRY TOMATOES, AND CANTABRIAN ANCHOVIE

€ 16

<sup>(0.17)</sup> PARMIGIANA DI MELANZANE

EGGPLANT PARMIGIANA

€ 18

<sup>(0.17)</sup> TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

CUTTINGS OF COLD MEATS AND CHEESES

€ 22

<sup>(0.47)</sup> POLPO CROCCANTE SU PUREA DI PATATA VIOLA E CAGIOCAVALLO

CRISPY OCTOPUS ON PURPLE POTATO PURÉE AND CAGIOCAVALLO CHEESE

€ 20

<sup>(0.15)</sup> ZUPPETTA DI COZZE CON CROSTINI DI PANE CASERECCIO

MUSSELS SOUP WITH FLAVOURED CROUTONS

€ 16

<sup>(0.18)</sup> TARTARE DI TONNO CON STRACCIATELLA DI BURRATA, PISTACCHI E ZEST DI AGRUMI

TUNA TARTARE WITH STRACCIATELLA CHEESE, PISTACHIOS AND CITRUS FRUITS RIND

€ 22

# STILO

## PRIMI *firsts of pasta*

(1.5.7.9) ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA, SALSICCIA E FIOCCHI DI CAGIOCAVALLO  
ORECCHIETTE WITH BROCCOLI RABE, SAUSAGE AND SHAVINGS OF CAGIOCAVALLO

€ 18

(1.5.7.9) RAVIOLI DI BURRATA CON DATTERINI E BASILICO  
RAVIOLI BURRATA WITH DATE TOMATOES AND FRESH BASIL

€ 18

(1.5) PAPPARDELLE CON FUNGHI PORCINI AL PROFUMO DI TARTUFO  
PAPPARDELLE WITH PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLE FLAVOUR

€ 19

(1.5.4) TORTELLI DI LAVARELLO AL BURRO E SALVIA CON LA SUA BOTTARGA  
LAVARELLO TORTELLI WITH BUTTER AND SAGE, ENHANCED BY ITS OWN BOTTARGA.

€ 20

(1.5.7) RISOTTO ALLA MILANESE CON L'OSSOBUCCO  
MILANESE RISOTTO WITH OSSOBUCCO

€ 25

(1.5.115) SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO  
SCIALATIELLI (FRESH LONG FLAT PASTA) WITH SHELLFISH

€ 25

(1.2.9) PACCHERI AL NERO CON ARAGOSTELLA E LA SUA BISQUE  
BLACK PACCHERI WITH RED LOBSTER AND ITS BISQUE

€ 20

# STILO

## SECONDI *second courses with meat*

(17.9) GUANCETTA DI MANZO BRASATA CON GIME DI RAPA E RIDUZIONE AL VINO ROSSO  
BRAISED BEEF CHEEK WITH BROCCOLI RABE AND RED WINE REDUCTION

€ 24

(1) FILETTO DI MANZO AI TRE PEPI  
BEEF FILLET IN A CREAMY PEPPER SAUCE

€ 27

(17.9) BOCCONCINI DI CERVO CON POLENTA GRIGLIATA E FONDUTA DI ZOLA  
VENISON BITES WITH GRILLED POLENTA AND GORGONZOLA FONDUE

€ 24

(8) COSTATA DI SCOTTONA PIEMONTESE ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO  
GRILLED PIEMONTESE SCOTTONA RIB WITH BAKED POTATOES

€ 28

(11) TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO SU LETTO DI ERBETTE  
SESAME CRUSTED TUNA TATAKI ON A BED OF HERBS

€ 24

(2.4) GRIGLIATA MISTA DI CROSTACEI  
MIXED GRILLED SEAFOOD

€ 30

(4) BRANZINO AL FORNO IN CROSTA DI PATATE E ROSMARINO  
SEA BAS BAKED WITH A POTATO CRUST AND ROSEMARY

€ 24

(12.15) FRITTURA MISTA DI CALAMARI E CROSTACEI \*  
FRIED CALAMARI AND SHELLFISH\*

€ 24

# STILO

## ZUPPE *soups*

(0) VELLUTATA DI ZUCCA, CAROTE E ZENZERO CON CROSTINI  
DI PANE AROMATIZZATI ALLE ERBE

CREAM OF PUMPKIN, CAROTA AND GINGER WITH FLAVOURED HERBS CROUTONS

€ 14

(1,9) ZUPPA DI VERDURE STAGIONALI CON CROSTINI DI PANE

SOUP OF SEASONAL VEGETABLES WITH CROUTONS

€ 14

## INSALATONE *salads*

(2,4) STILO

(RUCOLA, POMODORO, SALMONE AFFUMICATO, GAMBERI, FINOCCHIO, ARANCIA)

€ 15

(0) LA NOSTRA CAESAR

(INSALATA VERDE, CAROTE, FINOCCHIO, POMODORO, POLLO, CROSTINI PANE, SCAGLIE PARMIGIANO)

€ 15

## CONTORNI *sides*

INSALATA VERDE  
GREEN SALAD

€ 7

INSALATA MISTA  
MIXED SALAD

€ 7

PATATE AL FORNO  
BAKED POTATOES

€ 7

PATATE FRITTE  
FRENCH FRIES

€ 7

VERDURE ALLA GRIGLIA  
MIXED GRILLED VEGETABLES

€ 7

## FORMAGGI *cheese*

BURRATA D'ANDRIA  
BURRATA CHEESE FROM ANDRIA

€ 10

ASSIETTE DI FORMAGGI TIPICI  
CON MOSTARDA D'UVA E NOCI  
ASSIETTE OF LOCAL CHEESES  
WITH GRAPE MOSTARD AND NUTS

€ 14

CAPRESE DI BUFALA CON BASILICO  
BUFFALO MOZZARELLA WITH BASIL

€ 12

STILO  
DOLCI  
*sweets*

A metal sieve is suspended in the air, pouring a thick stream of dark brown chocolate powder downwards. The powder forms a dense, conical shape as it falls. At the bottom of the frame, a slice of cake is visible, its top surface already dusted with the same chocolate powder. The background is a plain, light-colored surface.

CHEESECAKE	€ 8
DELIZIA DI PERA E RICOTTA	€ 8
ELEGANZA DOUX ROCHIE	€ 8
SEMIFREDDO DI STAGIONE	€ 8
TIRAMISU	€ 8
ANANAS FRESCO	€ 8
SORBETTO DELLA CASA	€ 6



STILO

RISTORANTE E PIZZERIA

STILO

PIZZE

<sup>(1,7)</sup>MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella, origano  
Tomato, mozzarella, oregano

€ 8

<sup>(1,4,7)</sup>NAPOLI

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano  
Tomato, mozzarella, anchovies, oregano

€ 9

<sup>(1,7)</sup>SORRENTINA

Pomodoro, bufala, pomodorini, origano  
Tomato, buffalo cheese, mozzarella, cherry tomatoes, oregano

€ 12

<sup>(1)</sup>MARINARA

Pomodoro, aglio, origano  
Tomato, garlic, oregano

€ 8

<sup>(1,7)</sup>PROSCIUTTO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, origano  
Tomato, mozzarella, ham, oregano

€ 10

<sup>(1,7)</sup>QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi, olive  
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olive

€ 11

<sup>(1,7)</sup>PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, basilico  
Tomato, mozzarella, eggplant, parmesan, basil

€ 10

<sup>(1,4,7)</sup>CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi,  
carciofi, olive, acciughe  
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes,  
olives, anchovies

€ 11

<sup>(1,4,7)</sup>TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, tonno, mozzarella, cipolla  
Tomato, mozzarella, tuna, onions

€ 11

<sup>(1,7)</sup>PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi  
Tomato, mozzarella, ham, mushroom

€ 11

<sup>(1,4,7)</sup>SIGILIANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, pomodorini, origano  
Tomato, mozzarella, anchovies, olives, cherry tomatoes, oregano

€ 11

<sup>(1,7)</sup>ROMANA

Pomodoro, mozzarella, olive, capperi, basilico, origano  
Tomato, mozzarella, olives, capers, basil, oregano

€ 10

<sup>(1,7)</sup>CALZONE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto  
Tomato, mozzarella, ham

€ 10

# STILO

## P I Z Z E

### (1,7) CRUDO

Pomodoro, mozzarella, crudo  
Tomato, mozzarella, dry ham

€ 11

### (1,7) SALSICCIA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia  
Tomato, mozzarella, sausage

€ 10

### (1,7) GUSTOSA

Pomodoro, mozzarella, rucola,  
bresaola, grana scaglie  
Tomato mozzarella, rocket, salted and  
dried beef, parmesan shavings

€ 15

### (1,7) BOMBA

Mozzarella gorgonzola  
taleggio, salame piccante  
Mozzarella, gorgonzola and  
taleggio cheese, spicy salami

€ 11,50

### (1,7) DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, salame piccante  
Tomato, mozzarella, spicy salami

€ 10

### (1,7) BAVIERA

Pomodoro, mozzarella, würstel  
Tomato, mozzarella, würstel

€ 10

### (1,7) TIROLESE

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck  
Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, smoked ham

€ 11

### (1,7) QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, taleggio, gorgonzola, caprino  
Mozzarella, taleggio, gorgonzola and goat's cheese

€ 10

### (1,7,8) ZOLA E NOCI

Gorgonzola e noci  
Gorgonzola cheese and walnuts

€ 10,50

### (1,7) PROVOLA

Pomodoro, mozzarella, provola affumicata  
Tomato, mozzarella, smoked provola cheese

€ 10

# STILO

## PIZZE

### (1,7) AI GARCIOFI

Pomodoro, mozzarella, carciofi  
Tomato, mozzarella, artichokes

€ 10

### (1,7) RUCOLETTA

Pomodoro, mozzarella, caprino, rucola  
Tomato, mozzarella, goat's cheese, rocket

€ 10

### (1,4,7) TONNARA

Pomodoro, tonno, olive, capperi, origano, mozzarella  
Tomato, tuna, olives, capers, origano, mozzarella

€ 10

### (1,4,7) AL SALMONE

Pomodoro, mozzarella, salmone, rucola  
Tomato, mozzarella, salmon, rocket

€ 11

### (1,7) AI PORCINI

Pomodoro, mozzarella, porcini  
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms

€ 11

### (1,7) CONTADINA

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate  
Tomato, mozzarella, grilled vegetables

€ 11

### (1,2,4,7,15) ALLO SCOGLIO

mozzarella, rucola, frutti di mare, aglio  
Tomato, rocket, seafood, garlic

€ 14

### (1,4) LAGO

Mozzarella, trota affumicata a freddo, zucchine,  
pomodori e zesti di agrumi  
Mozzarella, smoked trout, zucchini,  
cherry tomatoes, citrus zesti

€ 14

### (1,4,7) ESTATE

Pomodoro, mozzarella, insalata, pomodorini, tonno, bufala  
Tomato, mozzarella, green salad, cheery tomatoes, tuna, buffalo cheese

€ 12

## S U P P L E M E N T I

VERDURE

€ 2.50

SALUMI

€ 2.50

BUFALA

€ 3.00

# STILO

## PIZZE

### (1,7,8,15) STILO

Mozzarella, polipo, pomodorini,  
olive taggiasche, pinoli  
Mozzarella, octopus, cherry tomatoes,  
taggiasca olives, pine nuts

€ 14

### (1,7) VALTELLINA

Mozzarella, pomodoro,  
bresaola, porcini  
Mozzarella, tomato, dry beef,  
porcini mushrooms

€ 14

### (1,7) PABLO

Pomodoro, mozzarella, peperoni,  
cipolla, salsiccia, origano  
Tomato, mozzarella, peppers,  
onion, sausage, oregano

€ 11

### (1,7) ZINGARA

Pomodoro, mozzarella, carciofi,  
aglio, salsiccia, olive  
Tomato, mozzarella, artichokes,  
garlic, sausage, olives

€ 11

### (1,7) MILANESE

Pomodoro, mozzarella,  
salame piccante, porcini  
Tomato, mozzarella, spicy salami,  
porcini mushrooms

€ 12

### (1,7) REGINA

Pomodoro, mozzarella,  
rucola, crudo, pomodorini  
Tomato, mozzarella, rocket,  
dry ham, cheery tomatoes

€ 12

### (1,7) AFFUMICATA

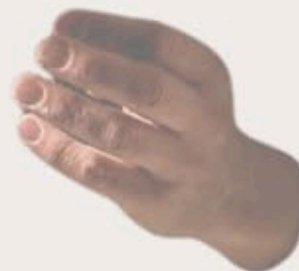
Pomodoro, scamorza,  
porcini, speck  
Tomato, smoked cheese,  
porcini mushrooms, smoked ham

€ 12

### (1,7,8) DESIDERIO

Mozzarella, pere,  
gorgonzola, noci  
Mozzarella, pears  
gorgonzola cheese, walnuts

€ 11



# STILO

## BIBITE E CAFFETTERIA

COCA COLA.COCA COLA ZERO. SPRITE.FANTA .THE.LIMONE.THE PESCA	€ 5.00
COCA COLA SPINA	€ 4.50
ACQUA NATURALE GASATA 75 CL.	€ 3.20
CAFFÈ ESPRESSO	€ 2.50
CAFFÈ CORRETTO	€ 3.00
CAFFÈ AMERICANO	€ 2.50
CAPPUCCINO	€ 4.00
CAFFÈ D'ORZO	€ 2.50
LATTE MACCHIATO	€ 4.00
THE CALDO	€ 4.00
SUCCHI DI FRUTTA	€ 4.50

## CALICI

CHARDONNAY	€ 7.00
PINOT GRIGIO VILLA CHIOPRIS	€ 7.00
CABERNET SAUVIGNON VILLA CHIOPRIS	€ 7.00
CALICE DI PROSECCO	€ 8.00
CHIANTI SALGHETTO	€ 7.00

# STILO

## BIRRE ALLA SPINA

	20 CL.	40 CL.
CHIARA MORETTI	€ 4	€ 7
ROSSA MORETTI	€ 5	€ 8

## BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRA ANALCOLICA 33 CL.	€ 6
CERES 33 CL.	€ 6
BIRRA ARTIGIANALE MAISEL'S WEISS 5.25% 50CL.	€ 8
BIRRA ARTIGIANALE LANDBIER HELLES BIRRA CHIARA 5.3% 50CL.	€ 8
BIRRA ARTIGIANALE LANDBIER KELLERBIER. 5.3% 50 CL.	€ 8
BIRRA ARTIGIANALE LANDBIER DUNKEL. 5.3% 50CL.	€ 8

## COCKTAILS

APEROL SPRITZ	€ 9
UGO SPRITZ	€ 9
GIN TONIC	€ 12
VODKA SOUR	€ 10
MOJITO	€ 10
CAMPARI ORANGE	€ 10
APERITIVO ANALCOLICO	€ 10

# STILO

## VINI BIANCHI

### LOMBARDIA

FRANCIACORTA BIANCO DOC FERGHETTINA  
€ 21  
LUGANA PRESTIGE DOC CAMAIOL  
€ 30  
PINOT NERO VINIFICATO IN BIANCO CA' MONTEBELLO  
€ 24  
CHARDONNAY BARRIQUE DOC PLOZZA  
€ 40  
LUGANA CA' DEI FRATI  
€ 35

### PIEMONTE

ROERO ARNEIS DOCG MICHELE CHIARLO  
€ 26  
GAVI DI GAVI ROVERETO DOC MICHELE CHIARLO  
€ 30  
CHARDONNAY LANGHE BERTU DOC ROCCA  
€ 26

### TRENTINO ALTO ADIGE

PINOT BIANCO DOC TERLANO  
€ 25  
MÜLLER THURGAU SAN THOM PRAVIS  
€ 23  
GEWURZTRAMINER DOC VIT.DI CALDARO  
€ 32  
SAUVIGNON WINKL. DOC VIT.DI CALDARO  
€ 38

### FRIULI VENEZIA GIULIA

PINOT GRIGIO COLLIO DOC LIVON  
€ 26  
RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC RONCALTO  
€ 32  
SHARIS LIVIO FELLUGA  
€ 36

### CAMPANIA

FALANGHINA BENEVENTANA VINOSIA  
€ 24  
GRECO DI TUFO DOCG VINOSIA  
€ 26

### SICILIA SARDEGNA

GRILLO PARLANTE IGT (100% UVE GRILLO  
FONDO ANTICO)  
€ 24  
VERMENTINO SARDEGNA TYRSOS DOC  
CONTINI  
€ 25  
PRIO DONNA FUGATA  
€ 32





STILO  
VINI ROSSI

LOMBARDIA

TERRE FRANCIACORTA FERGHETTINA

€ 23

BONARDA VIVACE CA' MONTEBELLO

€ 24

VALTELLINA DOC PLOZZA

€ 24

SEDUZIONE VALTELLINA PLOZZA

€ 36

INFERNO RISERVA DOCG PLOZZA

€ 40

SASSELLA DOCG PLOZZA

€ 40

SFORZATO DOCG PLOZZA

€ 60

TERRE LARIANE ROSSO CASATI

€ 23

PIEMONTE

BARBERA D'ASTI MICHELE CHIARLO

€ 34

BARBERA D'ALBA DOC ROCCA

€ 24

NEBBIOLO D'ALBA DOC IL PRINCIPE MICHELE CHIARLO

€ 33

BARBARESCO DOCG ROCCA

€ 60

BAROLO TORTONIANO DOCG MICHELE CHIARLO

€ 75

TRENTINO ALTO ADIGE

PINOT NERO DOC TERLANO

€ 32

CABERNET SAUVIGNON CAMPANER DOC VIT. DI CALDARO

€ 34

VENETO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC ADALIA

€ 75

VALPOLICELLA CA'FUI DOC CORTE S.ALDA

€ 32

VALPOLICELLA RIPASSO DOC CORTE S.ALDA

€ 50

STILO

VINI PICCOLI 0.375L

TOSCANA

ROSSO DI MONTALCINO CAPARZO

€ 18

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG CAPARZO

€ 30

LOMBARDIA

LUGANA PRESTIGE DOC PROVENZA

€ 18

ROERO ARNEIS DOCG MICHELE CHIARLO

€ 16

LUGANA CA' DEI FRATI

€ 18

BOLLICINE

FRANCIACORTA BRUT DOCG BELLAVISTA

€ 60

PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOC BORGIO MOLINO

€ 26

FRANCIACORTA BRUT DOCG FERGHETTINA

€ 35

FRANCIACORTA SATEN DOCG FERGHETTINA

€ 60

MOSCATO D'ASTI PALAS DOCG FERGHETTINA

€ 25

CHAMPAGNE MICHELE CHIARLO

DA € 80 A € 260

VINI ROSATI

LOMBARDIA

CHIARETTO GARDA CLASSICO DOC CA' MAIOL

€ 30

ABRUZZO

DAMIA GERASUOL DOC MARRAMIERO

€ 25

PUGLIA

MJERE ALEZIO DOC MICHELE CALÒ

€ 26

STILO  
W H I S K Y & R U M

OBAN  
€ 10  
LAGAVULIN  
€ 10  
GLENLIVET  
€ 10  
LAPROIGH  
€ 10  
TALISKER 10Y  
€ 10  
JACK DANIELS  
€ 10  
RUM MATUSALEM 10Y  
€ 10  
RUM HAVANA CLU  
€ 10  
RUM PAMPERO  
€ 10  
RUM DIPLOMATICO  
€ 10  
RUM ZAGAPA  
€ 10

C O G N A C E L I Q U O R I

COURVOISIER  
€ 8  
MARTELL  
€ 10  
NAZIONALI  
€ 6  
ESTERI  
€ 8

D I S T I L L A T I E G R A P P E

GRAPPA MORBIDA  
€ 7  
GRAPPA POLI  
€ 7  
GRAPPA ELEVATA IN GARAT.  
€ 8  
VODKA BELVEDERE  
€ 10