















## FROM THE BAR

### BUBBLES APERITIFS

 <b>9,5%VOL</b>	
AFFARI DI FAMIGLIA	8.00
Cocchi Americano rosato, Lillet, orange wine il Carpino, sidro 100 % mele e succo d'uva	
 <b>9,5%VOL</b>	
MARANELLO SPRITZ	5.00
Cocchi Americano rosato, Lambrusco di Sorbara e spremuta di pompelmo rosa	
 <b>9%VOL</b>	
BERRY BEER PUNCH	5.00
Bitter Nardini e Campari, sciroppo di lamponi freschi e birra St Gabriel	
 <b>15%VOL</b>	
SPRITZ DI CONFINE	7.00
Bitter Aperol, gin Sipsmith VJOP, estratto di genziana e Franciacorta Riccafana	
 <b>11,5%VOL</b>	
SPRITZ DELLA CONTESSA	9.00
Bitter Aperol, riduzione di Branca Menta e Cremant brut rosé alsaziano	
 <b>6,5%VOL</b>	
IBIZA HILL	6.00
Acqua di millefiori, sciroppo di mele verdi fresche, vino bianco e Franciacorta Riccafana	

### VERMUT APERITIFS






 <b>28,5%VOL</b>	
031 MARTINI	6.00
Gin Tanqueray, Vermut dry Noilly Prat, lemon twist	
 <b>24%VOL</b>	
NEGRONI	7.00
Gin Tanqueray, vermut rosso Martelletti e Cocchi, bitter Campari	
 <b>28%VOL</b>	
MANHATTAN	9.00
Whisky Rittenhouse e Black Bushmills, vermut rosso Martelletti e Cocchi. Bitter Angostura	
 <b>24%VOL</b>	
ROB ROY	6.00
Whisky Grants, vermut rosso Cocchi, Abbot's bitter e bitter all'arancia	
 <b>21,5%VOL</b>	
FRONTIERA	6.00
Gin Tanqueray, vermut dry Noilly Prat alle albicocche disidratate, Marsala demi-sec Pellegrino, zucchero all'aceto balsamico e bucce di mela, gocce di amaro Fernet	
 <b>21%VOL</b>	
AVANTI SAVOIA	6.00
Tanqueray alle pere, Lillet, sciroppo di camomilla e gocce di whisky Ardbeg	





## FROM THE BAR

### PUNCH

 <b>11%VOL</b>	
<b>HAMMERSMITH</b>	6.00
Gin Tanqueray, zucchero al limone con bucce di mele e aceto balsamico, Riccafana brut e succo di lime	
 <b>10%VOL</b>	
<b>REGENT'S</b>	9.00
Cognac Courvasier VS, rum Appleton 12 y., zucchero al limone e ananas, tè verde cinese e Franciacorta brut Riccafana	
 <b>10%VOL</b>	
<b>ORANGE</b>	5.00
Rum Myers's, tè nero Ceylon, zucchero all'arancia e succo di lime	
 <b>7,5%VOL</b>	
<b>ANANAS</b>	5.00
Ron Bacardi blanco, rhum Clarin Sajous, zucchero al limone, seltz all'ananas e succo di lime	
 <b>9,5%VOL</b>	
<b>UN LUCANO AL PUNCH</b>	7.00
Cognac Courvasier VS, Amaro Lucano, zucchero al limone, succo di mela, ginger ale e bitter al cardamomo	

### COLLINS OR FIZZ





 <b>14,5%VOL</b>	
<b>COMO YACHT CLUB</b>	7.00
Gin Tanqueray, Lillet, purea di pera, succo di lime, seltz al rosmarino e bitter al cardamomo nero	
 <b>10%VOL</b>	
<b>L'ORTO DEL CONTE</b>	7.00
Tequila Espolon, Barolo chinato Cocchi, barbabietole cotte al camino, acqua alla vaniglia, succo di lime e burro di cacao salato	
 <b>16,5%VOL</b>	
<b>SALE IN ZUCCA</b>	7.00
Ron Bacardi Blanco, Ron Abuelo 7 y., purea di zucca e curcuma fresca, sherry East India Lustao con fave di cacao e succo di lime. Sale di zafferano e cacao	
 <b>14%VOL</b>	
<b>LA STREGA DALLA MELA AFFUMICATA</b>	6.00
Gin Tanqueray, vermut ambrato alle pere, mele cotte al camino e succo di lime	
 <b>10,5%VOL</b>	
<b>MO - MO FIZZ</b>	6.00
Gin Tanqueray, acqua di cardamomo verde, zucchero, succo di lime, bitter al cardamomo nero e albumina	
 <b>10,5%VOL</b>	
<b>RAMOS GIN FIZZ</b>	6.00
GinTanqueray, crema di latte, acqua all'arancia, bitter alla vaniglia, zucchero, succo di lime, albumina e soda	





## FROM THE BAR

### RETRÒ GUSTO

 <b>10%VOL</b>	
<b>MAI TAI</b>	6.00
Rum Appleton e Myers's, mandorla, Cointreau e succo di lime	
 <b>11%VOL</b>	
<b>KNICKERBOCKER</b>	6.00
Ron Bacardi Blanco e Rum Plantation 3 Stars, Cointreau, sciroppo di lamponi e succo di lime	
 <b>11,5%VOL</b>	
<b>WHISKY SOUR NOIR</b>	5.00
Whisky Grants e Black Bushmills, sciroppo di liquirizia, zucchero, succo di lime e albumina	
 <b>15%VOL</b>	
<b>PEAR PORTO FLIP</b>	5.00
Whisky Grants, vermut rosso Cocchi, Abbot's bitter, bitter all'arancia e tuorlo d'uovo	

### ZONA CAMINO

 <b>10%VOL - 160ML</b>	
<b>VIN BRULE' DEI MACI</b>	9.00
Vino rosso, spezie e mix di bitter, zucchero all'arancia, Cognac Courvasier e Barolo Chinato Cocchi	
 <b>8%VOL - 160ML</b>	
<b>HOT TODDY</b>	7.00
Mix di bitter, spezie, zucchero all'arancia, amari italiani e acqua calda	
 <b>130ML</b>	
<b>BUTTERED HOT TODDY</b>	7.00
Rum Abuelo 7 o whisky Bushmills, cannella, fave di cacao, cardamomo nero, zucchero, burro e acqua calda	
 <b>10%VOL - 215ML</b>	
<b>IRISH COFFEE</b>	6.00
Whisky Grants e Black Bushmills, caffè, zucchero e crema di latte. Noce Moscata	





---

# FOOD

---

## AL CARRELLO

	<b>50GR</b>	<b>100GR</b>
Tartare di Fassona piemontese tagliata al coltello	6.00	12.00
Prosciutto crudo di San Daniele tagliato al coltello	<b>40GR</b> 5.00	<b>80GR</b> 10.00
Foie gras di nostra produzione		<b>80GR</b> 16.00
Salmone scozzese affumicato	<b>40GR</b> 5.00	<b>80GR</b> 10.00
Selezione di ostriche		<b>GUARDA LA LAVAGNA</b>
Selezione di formaggi		<b>GUARDA LA LAVAGNA</b>

## STUZZICHINI

Arancine di riso con Anduja su salsa tonnata	4.00
Mix di patate con chorizo e fonduta di ragusano dop	4.00
Focaccine integrali di farina di Timila fritta con salsa al pomodoro ciliegino, stracciatella di bufala	4.00

## FRITTURA

Frittura di pesce di mare	15.00
---------------------------	-------

## SANDWICH

Pane integrale con roast beef, salsa tartara, chutney di pomodori confit e lattuga	8.00
Pane di Timilia con frittatina di ceci, biete spadellate, pomodorini dry e Robbiola	6.00
Pane alla canapa con Salmerino marinato, burro salato, salsa olandese e erba cipollina	7.00
Pane al sesamo con pollo in agrodolce, cavolo cinese e purea di peperone verde	6.00
Pane in cassetta con astice, gamberi, lattuga e salsa olandese	10.00

## DESSERT

Cannolo con ricotta e gelatina agli agrumi	6.00
Crema alle fave di Tonka, purea di pera, crumble al cacao e cialda al latte	6.00
Cremoso al cioccolato fondente ganache al caffè, purea di mango e croccante alle mandorle	6.00
Lemon tart con crema al limone, meringa all'italiana e croccante alle mandorle	6.00



---

## BOLLICINE

---

Chardonnay, Pinot Nero (brut) 12,5° - 2012 - <b>BIO - Riccafana, Franciacorta</b>	27.00
Chardonnay (brut) 12,5° - 2009 - <b>Ferrari, Trento</b>	35.00
Chardonnay (brut) 12,5° - 2007/2008 - <b>Ferrari, Trento</b>	40.00
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero (brut) 12,5° - 2013 - <b>Arunda, Sud Tirolo</b>	35.00
Chardonnay (extra brut) 13° - 2012 - <b>Arunda, Sud Tirolo</b>	39.00
Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling, Chardonnay (cremant brut) 12° - 2013 - <b>Wilm, Alsazia</b>	28.00
Pinot Nero (cremant rosè brut) 12° - 2013 - <b>Wilm, Alsazia</b>	31.00
Pinot Nero, Chardonnay (brut) 12,5° - 2010 - <b>Cocchi, Alta Langa</b>	33.00
Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay (brut reserve) 12° - 2009 - <b>Charles Heidsieck, Champagne</b>	69.00
Pinot Nero, Pinot Bianco, Chardonnay (brut) 12° - 2012 - <b>Gautherot, Champagne</b>	45.00
Ribolla (brut) 12° - 2012 - <b>Sinefisis, Slovenia</b>	32.00

---

## BIANCHI

---

Clairette e Vermentino 13° - 2015 - <b>TRIPLE A* - Chateau de Roquefort, Provenza</b>	25.00
Malvasia Puntinata, Bombino (Frascati) 13° - 2015 - <b>BIO - De Sanctis, Roma</b>	19.50
Moscato e Vermentino 14,5° - 2014 - <b>U Tabarka, Sulcis</b>	22.00
Muller Thurgau 12° - 2013 - <b>BIODINAMICO - Radoer, Bolzano</b>	29.50
Muscadett 12° - 2011 - <b>TRIPLE A* - Domaine de l'Ecu, Loira</b>	28.00
Pinot Grigio e Petit Arvine 14° - 2014 - <b>Quinson, Val d'Aosta</b>	30.00
Pinot Grigio 13° - 2014 - <b>Gresser, Alsazia</b>	34.50
Riesling 11,5° - 2014 - <b>RVK, Mosella</b>	21.00
Sauvignon 13° - 2014 - <b>TRIPLE A* - Noella Morantin, Loira</b>	31.00
Timorasso 13° - 2012 - <b>I Carpini, Colli Tortonesi</b>	19.50
Tocai Friulano 14° - 2011 - <b>Il Carpino, Gorizia</b>	43.00
Vermentino 13° - 2014 - <b>Bisson, Portofino</b>	22.50



---

# ROSSI

---

Barbera	23.00
13,5° - 2014 - Correggia, Canale d'Alba	
Barbera e Bonarda	29.00
15° - 2007 - TRIPLE A* - Stoppa, Colli Piacentini	
Cabernet, Merlot	32.00
12,5° - 2012 - TRIPLE A* - Chateau Pimpine, Bordeaux	
Cabernet S., Carignano, Cinsault	58.00
13,5° - 2000 - TRIPLE A* - Chateau Musar, Libano	
Cabernet S., Merlot	35.00
14° - 2005 - TRIPLE A* - Stoppa, Colli Piacentini	
Carignano	39.50
14,5° - 2010 - 6 Mura, Sulcis	
Cinsault, Syrah Cabernet	33.00
14° - 2012 - TRIPLE A* - Chateau Musar, Libano	
Nebbiolo	31.00
13,5° - 2010 - Le Filine, Valtellina	
Nebbiolo (Barbaresco)	53.00
14° - 2012 - Ordero, La Morra	
Nebbiolo (Barolo Classico)	51.00
14,5° - 2011 - Ordero, La Morra	
Nebbiolo (Roero)	24.00
13,5° - 2013 - Correggia, Canale d'Alba	
Nebbiolo (Sfurzat)	57.00
15,5° - 2011 - Dei Giop, Valtellina	
Nerello	26.00
14° - 2013 - Graci, Etna	
Nerello	34.00
13,5° - 2015 - TRIPLE A* - Calabretta, Etna	
Pinot Nero	37.00
13° - 2012 - Falkestein, Val Venosta	
Pinot Nero	41.00
13° - 2010 - TRIPLE A* - Domaine Fouassier, Loira	
Rondinella, Corvina, Barbera (Ripasso)	29.00
13,5° - 2012 - Musella, Valpolicella	
Sangiovese (Chianti Riserva)	33.50
13,5° - 2012 - Antinori, Chianti	
Sangiovese (Rosso Montalcino)	28.50
14° - 2013 - Ciacci, Montalcino	
Sangiovese (Brunello Montalcino)	49.00
14,5° - 2011 - Ciacci, Montalcino	
Schiava	34.50
12,5° - 2012 - TRIPLE A* - Pranzegg, Bolzano	
Terrano, Merlot, Cabernet S.	44.00
14° - 2011 - TRIPLE A* - Giorgio Clai, Istria Croata	

### **\*TRIPLE A:**

**ARTISTI, ARTIGIANI, AGRICOLTORI.**

**Vini con lieviti naturali solfiti al minimo e senza diserbanti in vigna**



## FROM THE BAR

### BIRRE

Pils (Tipo Pils) - Italia - Birrificio Italiano - 5,20% - 750 ml	13.50
Bionda (San Gabriel) - Italia - Abbazia di Busco - 5,00% - 500 ml	6.50
Pale Ale (Armadillo) - Scozia - Tempest - 3,80% - 330 ml	5.00
Saison (Farmhouse Ale) - Scozia - Tempest - 5,10% - 330 ml	5.50
Extra Pale Ale (Long White Cloude) - Scozia - Tempest - 5,60% - 330 ml	6.50
White Ipa (White Ipa) - Svezia - Coppersmith - 7,00% - 330 ml	6.50
Golden Ale (Potholer) - UK - Cheddar - 4,30% - 500 ml	7.00
Bitter Ale (Crown & Glory) - UK - Cheddar - 4,60% - 500 ml	7.00
Stout (Stout)- Svezia - Sodra - 10,00% - 330 ml	6.50

### WHISKY

30ML

Amrut India - 57,1° - Legno, cacao, cherry brandy, pepe e noce moscata	8.00
Kavalan Taiwan - 46° - Tropicale, caramello, vaniglia e nota tostata	6.00
Nikka from the barrel Giappone - 51,4° - Quercia e vaniglia, pesca	4.50
Bushmills Black Bush Irlanda - 40° - Oloroso, Cocco e cioccolato	3.00
Johnnie Walker 12 y. Scozia - 40° - Oloroso, spezie, fumo leggero	3.00
Spice tree Londra - 46° - Cardamomo, fumo, spezie	5.00
Peat Monster Londra - 46° - Spezie, limone, torba	4.50
Monkey Shoulder Speyside - 40° - Vaniglia, tropicale, buccia di arancia, pepe nero	3.50
Glen Grant 18 y. Speyside - 54,4° - Cioccolato bianco, spezie, uvetta e vaniglia, nocciole	8.00
Linkwood 24 y. Speyside - 57,5° - Pera e cacao, crosta di pane	10.00
Milntonduff 32 y. Speyside - 54,2° - Tropicale, cioccolato, acqua di cocco e Arrack indonesiano	15.00
Balvenie 12 y. Speyside - 47,8° - Crema inglese mandarancio	5.00
Glen Fiddich 15 y. Speyside - 40° - Sherry, Arancia, uvetta, marzapane	4.50
Cardhu 12 y. Speyside - 40° - Panettone, mela, cremoso	3.50
Glen Grant 10 Y. Speyside - 40° - Pera, noce e orzo maltato	3.50
Glen Livet 18 Y. Speyside - 43° - Acero, mela e uvetta	4.00
Aberlour 18 y. Speyside - 43° - Albicocca e pesca, cioccolato bianco, spezie e legno	5.00
Bunnahabhain 24 y. Islay - 47,2° - Resina, oloroso, mostarda, torbato	10.50
Port Askaig Islay - 57,1° - Dolce, fruttato e torbato	4.50
Ardbeg 10 y. Islay - 46° - Catrame, cacao, torba	3.00
Ardbeg Uigeadail Islay - 54,2° - Alghe, torba, liquirizia	5.50
Bunnhabain 12 y. Islay - 46,3° - Marroni, nocciole tostate	4.00
Cao ila 12 y. Islay - 46° - Floreale, miele e torba	6.00
Lagavoulin 16 y. Islay - 43° - Cacao amaro, legno, torba	4.00
Laphroaig QC Islay - 48° - Erbe aromatiche di campo, resine, torba	4.00
Bowmore 13 y. 2002 Islay - 46° - Erba di campo, torba, lemongrass e coriandolo leggermente tostato	7.50
Fascadele 14 y. Highlands - 46° - Pesca, albicocca, cremoso leggermente affumicato	5.50
Highlandpark 18 y. Highlands - 43° - Floreale, legno, miele, leggera nota di torba	9.00
Edradour 10 y. Highlands - 40° - Oloroso, menta, cremoso, cannella	5.00
Oban 14y. W. Highlands - 43° - Salino, marino, arancio e mandarino	3.00
Talisker 10 y. Isle of Skye - 45,8° - Marino, fumo, pepe nero e noti agrumate	3.00
Springbank 10 Y. Campbeltown - Miele, pera, salino note di fumo	4.50



**Punch Cocktail & Sandwich**

Via Oltrecolle 43 | 22100 Como  
+39 031280797  
[www.punchandfood.com](http://www.punchandfood.com)

**The Market Place Restaurant**

Via Borsieri 21 A | 22100 Como  
+39 031270712  
[www.themarketplace.it](http://www.themarketplace.it)