



LA BAITA DI TABA



Password wi-fi: baita2026

COMO, VIA BORGO VICO 191
tel: +39 3277 790 557
web: labaitaditaba.it

Coperto: 2.50€

eANTIPASTI | STARTERS

- **CAPRESE CLASSICA 14€**
Mozzarella fior di latte, pomodoro, basilico, olio extravergine d'oliva.
Classic mozzarella, tomato, basil and extra virgin olive oil.⁷
- **BRUSCHETTA AL POMODORO 10€**
Pane tostato, pomodori freschi, basilico, olio EVO.
Toasted bread with fresh tomatoes, basil and extra virgin olive oil.¹
- **BRUSCHETTA CON BRIE E PROSCIUTTO CRUDO 13€**
Brie, prosciutto crudo, pomodorini, aglio.
Brie cheese, Parma ham, cherry tomatoes and garlic.^{1,7}
- **TARTARE DI TONNO MENTA E CREMA DI MANGO 18€**
Tonno, mango, lime, menta, sesamo.
Tuna tartare with mango, lime, mint and sesame.^{4,11}
- **COZZE ALLA TARANTINA 15€**
Cozze, pomodoro, aglio, peperoncino, vino bianco, prezzemolo.
Taranto-style mussels.^{12,14}
- **BRESAOLA CARPACCIATA 14€**
Bresaola, grana e rucola.
Bresaola carpaccio with grana cheese and rucola.^{1,7}
- **FORMAGGI MISTI 16€**
Selezione di formaggi misti. Selection of mixed of cheeses.⁷
- **SALUMI MISTI 18€**
Selezione di salumi misti. / Selection of mixed of cured meats.

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

- **TROFIE CON BITTO - DOP E LIMONE 15€**

Trofie, formaggio Bitto DOP, limone, timo, nocciole, burro, olio EVO.

Fresh trofie pasta with Bitto DOP cheese, butter, lemon zest, thyme and EVO oil. ^{1,7,8}

- **ORECCHIETTE CON COZZE 17€**

Aglione, pomodorini, prezzemolo, olio EVO.

Orecchiette pasta with fresh mussels, garlic, cherry tomatoes, parsley and extra virgin olive oil. ^{1,14}

- **SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 19€**

Pomodorini, basilico, frutto di mare misti (bianco o rosso).

Spaghetti with mixed seafood (mussels, clams, prawns, squid), cherry tomatoes, basil and extra virgin olive oil. ^{1,2,14}

- **SPAGHETTI ALLO SCARPARIELLO 14€**

Pomodorini, basilico, aglio, pepe.

Traditional Neapolitan spaghetti with cherry tomatoes, basil, garlic and black pepper. ¹

- **RAVIOLI RICOTTA E SPINACI 17€**

Farina di grano, uova, parmigiano, burro.

Ravioli filled with ricotta and spinach, served with butter and Parmigiano Reggiano. ^{1,3,7}

- **PIZZOCCHERI ALLA VALTELLINESE 17€**

Pasta tradizionale con patate, verza, formaggio, burro, aglio e salvia.

Traditional pasta with potatoes, Savoy cabbage, cheese, butter, garlic and sage. ^{1,7}



SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

- **FRITTO MISTO DI MARE** 23€ (*una porzione*)

Polpo, calamaro, gamberi, farina, olio EVO, limone.

Lightly fried calamari, octopus, prawns served with lemon. ^{1,2,14}

- **TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO** 23€

Manzo, patate, olio EVO, rosmarino, aglio, pepe.

Grilled sliced beef served with roasted potatoes, rosemary, garlic and extra virgin olive oil.

- **FILETTO DI ORATA E RISTRETTO DI ARANCIA E LIME** 24€

Arancia, lime, olio EVO, pepe, erbe aromatiche.

Pan-seared sea bream fillet with orange, lime, aromatic herbs and extra virgin olive oil. ⁴

- **STRACCETTI DI MANZO** 23€

Rucola, pomodorini datterini, scaglie di Grana Padano e aceto balsamico.

Sliced beef with rocket, cherry tomatoes, Grana Padano and balsamic glaze. ⁷





CONTORNI | MAIN COURSE

- **PATATE ARROSTO\ROASTED POTATOES 7€**

Patate al forno con rosmarino.

Oven-roasted potatoes with rosemary and extra virgin olive oil.

- **PATATE FRITTE 5€**

Crispy golden French fries.

- **INSALATA MISTA\MIXED SALAD 6€**

Insalata, pomodori e carote.

Fresh mixed salad with lettuce, tomatoes and carrots.

- **ANELLI DI CIPOLLA O MOZZARELLA 8€**

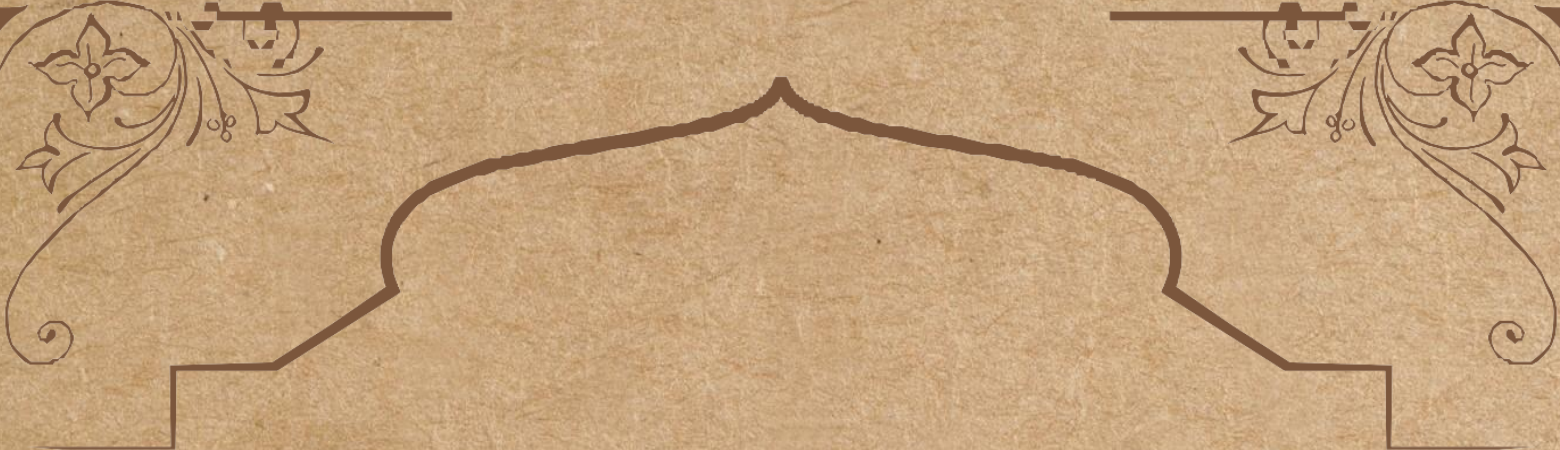
Crispy onion rings or breaded mozzarella, served golden fried.^{1,3,7}

- **VERDURE LESSE E SPADELLATE 8€**

Verdure fresche di stagione, olio EVO.

Fresh seasonal vegetables sautéed with extra virgin olive oil.





DOLCI | DESSERTS

- **TIRAMISÙ DELLA CASA** 8€

Dolce tradizionale italiano con mascarpone e caffè.

Traditional Italian dessert with mascarpone cheese, coffee and cocoa.^{1,3,7}

- **PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO** 8€

Panna cotta con salsa ai frutti di bosco.

Traditional panna cotta served with a mixed berry coulis.⁷

- **CANNOLO SICILIANO** 8€

Ricotta dolce e gocce di cioccolato.

Crispy pastry shell filled with sweet ricotta and chocolate chips.^{1,3,7}

- **GELATO**⁷ 6€ (3 gusti)



BEVANDE | DRINKS

Acqua | Water

Acqua Naturale | Still Water 0,75 l 5€

Acqua Frizzante | Sparkling Water 0,75 5€

Bibite | Soft Drinks

Coca-Cola 5€

Coca-Cola Zero 5€

Fanta 5€

Sprite 4€

Tè Freddo pesca | Peach Iced Tea 4€

Tè Freddo limone | Lemon Iced Tea 4€

Lemon Soda 3,5€

Red Bull 7€

• Birre alla Spina

Ayinger Piccola/ Media/ Grande 3,5€/7€/9€

Birra Rossa Piccola/ Media/ Grande 4,5€/8€/10€

• Birre a bottiglia

Peroni 6€

Corona 6€

Franziskaner weissbier 8€

Birra analcolica 6€

VINI | WINES

- Vino Bianco della Casa | House White Wine 15€/l
- Pinot Grigio 25€
- Greco di Tufo 40€
- Lugana 35€
- Franciacorta 45€
- Prosecco DOC 25€

- Vino Rosso della Casa | House Red Wine 15€/l
- Barbera d'Alba 30€
- Barolo 80€
- Chianti 40€
- Merlot 30€

APERITIVI

- Aperol Spritz 9€
- Hugo 9€
- Gin Tonic 9€
- Succo di arancia fresca 7€
- Negroni 10€



CAFFETTERIA | COFFÈÈ

- Espresso 1,5€
 - Cappuccino 2,5€
 - Caffèè Americano 2,5€
 - Macchiato 1,5€
 - Caffèè Corretto 2,5€
 - Latte Macchiato 3€
 - Tè 3€
 - Ginseng piccolo 2€
 - Ginseng Grande 3€
 - Orzo Piccolo 2€
 - Orzo Grande 3€
 - Amari e Liquori 5€
- 
- 
- 

Informazioni sugli allergeni

Ai sensi del Reg. UE 1169/2011, per informazioni riguardo agli allergeni rivolgersi al personale di sala.

Some products may be frozen at origin or blast chilled to guarantee quality.

Elenco allergeni (Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Sesamo
12. Solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

EU Allergen Legend

1. Gluten-containing cereals
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soybeans
7. Milk
8. Tree nuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame
12. Sulphur dioxide & sulphites
13. Lupin
14. Molluscs