



MENU'



RISTORANTE SOCIALE

La storia del Ristorante Sociale inizia nel lontano 1813 a Como,
in Via Maestri Comacini angolo via Bellini,
dopo varie vicissitudini tra cui la chiusura per diversi anni,
nel 1990 viene acquistato e riaperto dalla famiglia Corti - Gorno,
che fin dal 1976 gestiva il Ristorante Rudy in Via Pasquale Paoli a Càmerlata.

42 anni di storia tra fornelli piatti e bicchieri per mamma Silvana,
poi con Sabrina e Gianni, compiono il passo più importante della loro vita,
acquistando questo affascinante luogo storico "Palazzo Odescalchi" eretto nel 1587,
lo restaurano con attenzione:
al piano terra riportano a vista i sassi e le volte originali,
nel salone situato al primo piano recuperano gli antichi affreschi
e il monumentale camino dedicato a Papa Innocenzo XI che qui visse.

La prematura scomparsa del grande indimenticabile "Jonny"
coinvolge maggiormente tutta la famiglia nel continuare l'attività
per rappresentare la grande passione del mitico,
una passione per la ristorazione che si impegna a far sentire il cliente come a casa propria,

Se gradite la cucina familiare avete scelto il posto giusto,
e come era abituato presentarsi ai clienti
"abbiamo anche..." Gianni Aldeghi maitre del Ristorante Sociale
con le sue ricette fonte di una continua ricerca di prodotti freschi e di vicinanza.

Benvenuti da Silvana, Sabrina, Alice... e Gianni!!!

AVVISIAMO LA CLIENTELA CHE, NELLA NOSTRA CUCINA, VENGONO UTILIZZATI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE PERCIÒ VI INVITIAMO A COMUNICARLE PRIMA DELL'ORDINAZIONE AL TAVOLO
IN OUR KITCHEN WE USE PRODUCTS PROVOKE ALLERGIES, INFORM US BEFORE THE ORDINATION SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

*PRODOTTO SURGELATO



Oltre alla nostra carta ogni giorno proponiamo dei piatti fuori menu che variano in base alla stagione...

Lasciatevi consigliare!

Ask for advice for typical dishes

GLI ANTIPASTI / *STARTER*

DALL'AFFETTATRICE / *FROM SLICER*

BRESAOLA DELLA VALTELLINA CON RUCOLA E GRANA ^{1 7} <i>DRY-SALTED BEEF WITH RUCOLA SALAD AND PARMESAN CHEESE</i>	€ 11,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA <i>PARMA HAM</i>	€ 9,00
LARDO ALLE ERBE <i>LARD WITH HERBS</i>	€ 7,00
MORTADELLA DI FEGATO ⁷ <i>LIVER MORTADELLA</i>	€ 8,00
SALAME NOSTRANO ¹ <i>SALAMI</i>	€ 8,00
AFFETTATO MISTO ^{1 7} <i>ASSORTMENT OF CURED MEATS</i>	€ 10,00 / 18,00

DALLA CUCINA / *FROM THE KITCHEN*

TONDA DI POLPETTE ^{1 3 7 9} <i>MEAT BALLS</i>	€ 11,00
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA ⁷ <i>BEEF CARPACCIO WITH RUCOLA SALAD AND PARMESAN CHEESE</i>	€ 12,00
ANTIPASTO CALDO DEL SOCIALE* ^{1 3 4 7 9} <i>WARM MIXED STARTER*</i>	€ 10,00

PANE E COPERTO / *BREAD AND COVER* € 2,00

I PRIMI PIATTI / FIRST DISHES

LE MINESTRE / SOUP

MINISTRONE DI VERDURE ⁹ VEGETABLES SOUP	€ 7,00
CONSOMMÉ ⁹ BEEF BROTH	€ 4,00

I RISOTTI

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI ^{7 9} RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS	€ 10,00
RISOTTO "GIALLO" ALLA MILANESE ^{7 9} RISOTTO WITH SAFFRAN	€ 8,50
RISOTTO "VIOLA" ALLA TREVISANA ^{7 8 9} RISOTTO WITH RADICCHIO SALAD AND RED WINE	€ 10,00
RISOTTO CON FILETTI DI PESCE PERSICO* ^{1 4 7 9} RISOTTO WITH PERCH FISH FILLETS*	€ 18,00

LA PASTA

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI ^{1 3 7} TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS	€ 10,00
PENNE DELLO CHEF ^{1 7 8} CHEF'S PENNE	€ 8,00
PENNE ALLA SATANIK ¹ PENNE IN CHILI SAUCE	€ 7,50
PENNE AI FORMAGGI ^{1 7} PENNE WITH CHEESE SAUCE	€ 9,00
SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO ¹ SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL	€ 6,50
SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPPERONCINO ¹ SPAGHETTI WITH GARLIC OIL AND CHILI	€ 6,50
SPAGHETTI ALLA CARBONARA ^{1 3 7} SPAGHETTI CARBONARA	€ 10,00
GNOCCHI DI PATATE AL BURRO E SALVIA ^{1 3 7} POTATO GNOCCHI WITH BUTTER AND SAGE	€ 8,00
GNOCCHI DI PATATE ALLA SOCIALE ^{1 3 7} POTATO GNOCCHI WITH BUTTER SAGE CREAM AND TOMATO SAUCE	€ 9,00

NON SI FANNO MEZZE PORZIONI / NO HALF PORTION ARE MADE - PANE E COPERTO / BREAD AND COVER € 2,00

I SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

TUTTI I SECONDI PIATTI VENGONO SERVITI CON UN PICCOLO CONTORNO
ALL MAIN COURSES ARE SERVED WITH GARNITURE

CARNE / MEATS

COTOLETTA ALLA MILANESE ^{1 3} BREADED VEAL CUTLET	€ 18,00
COTOLETTA PRIMAVERA ^{1 3} BREADED VEAL CUTLET WITH RUCOLA SALAD AND TOMATOES	€ 18,00
SCALOPPINE AL MARSALA ^{1 7} VEAL ESCALOPE WITH MARSALA WINE	€ 15,00
FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA ⁷ CALF LIVER WITH BUTTER AND SAGE	€ 15,00
NODINO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA ⁷ VEAL CHOP WITH BUTTER AND SAGE	€ 16,00
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE ⁷ GREEN PEPPER FILLET STEAK	€ 22,00

ALLA GRIGLIA / FROM GRILL

ENTRECOTE DI MANZO GRILLED SIRLOIN STEAK	€ 15,00
PAILLARD DI VITELLO GRILLED VEAL ESCALOPE	€ 12,00
NODINO DI VITELLO GRILLED VEAL CHOP	€ 15,00
FILETTO DI MANZO GRILLED FILLET STEAK	€ 20,00
MACINATA DI MANZO DEL GIORNO TARTARE OF THE DAY	€ 20,00

PESCE / FISH

FILETTI DI PESCE PERSICO AL BURRO E SALVIA* ^{1 4 7} PERCH FISH FILLETS WITH BUTTER AND SAGE*	€ 15,00
GAMBERONI ALLA GRIGLIA* ⁴ GRILLED KING PRAWNS*	€ 20,00
PROPOSTE DI PESCE DEL GIORNO ^{4 14} FISH OF THE DAY	€ 16,00 / 25,00

PANE E COPERTO / BREAD AND COVER € 2,00

CONTORNI / GARNITURE

VERDURE COTTE DI STAGIONE <i>COOK VEGETABLES</i>	€ 5,00
PATATINE FRITTE* <i>FRENCH FRIES*</i>	€ 4,00
INSALATA MISTA <i>MIXED SALAD</i>	€ 5,00

FORMAGGI / CHEESE

PIATTO DI FORMAGGI SECONDO LA DISPONIBILITA' STAGIONALE ⁷ <i>ASSORTMENT OF CHEESE</i>	S.Q.
---	------

PER I PIU' PICCOLI / FOR KIDS

PENNE AL POMODORO ¹ <i>PENNE WITH TOMATO SAUCE</i>	€ 5,00
RISOTTO GIALLO ^{7 9} <i>YELLOW RISOTTO WITH SAFFRAN</i>	€ 6,00
COTOLETTA DI VITELLO CON PATATINE ^{1 3} <i>BREADED CUTLET WITH CHIPS</i>	€ 14,00
BISTECCHINA DI VITELLO AI FERRI E PATATINE <i>GRILLED VEAL ESCALOPE WITH CHIPS</i>	€ 11,00

PANE E COPERTO / *BREAD AND COVER* € 2,00

I DOLCI / *DESSERT*

TORTA DEL GIORNO <i>HOMEMADE CAKE</i>	€ 5,00
TIRAMISU ^{1 3 7}	€ 5,00
CREME CARAMEL ^{3 7}	€ 5,00
PANNA COTTA ^{4 7}	€ 5,00
SALAME DI CIOCCOLATO ^{1 3 7 8} CHOCOLATE SALAMI	€ 5,00
MACEDONIA DI FRUTTA FRUIT SALAD	€ 5,00
GELATO - UN GUSTO A PALLINA ^{3 4 7 8} <i>ICE-CREAM BALL</i>	€ 2,00
SORBETTO DEL GIORNO <i>SORBET OF THE DAY</i>	€ 6,00



PRANZO / LUNCH

LUNEDI' - VENERDI' / MONDAY TO FRIDAY

PIATTO UNICO
(COPERTO, ACQUA, CAFFE')

€ 13,00

SINGLE COURSE
(COPERTO, WATER, COFFEE)

LUNEDI' - SABATO / MONDAY TO SATURDAY

MENU A PREZZO FISSO
(COPERTO, PRIMO, SECONDO, ACQUA, BICCHIERE DI VINO, CAFFE')

€ 20,00

MENU A FIXED PRICE
(COPERTO, FIRST COURSE, SECOND COURSE, WATER, GLASS OF WINE, COFFEE)

SCELTE / CHOICES

PRIMI:
RISOTTO ALLA PARMIGIANA ⁷
PARMESAN RISOTTO

MINESTRA DEL GIORNO
SOUP OF THE DAY

PENNE DELLO CHEF ^{1 7 8}
PENNE WITH PESTO SAUCE TOMATO SAUCE AND CREAM

SECONDI:
LONZA ALLA GRIGLIA
GRILLED PORK ESCALOPE

FORMAGGIO GRIGLIATO ⁷
GRILLED CHEESE

CARPACCIO DI MANZO SCOTTATO ⁷
SAUTED BEEF CARPACCIO
