MENU RESTAURACJI

Como Ristoarte

Puławska 180, 02-670 Warszawa

POZYCJI W MENU	KATEGORII	STAN NA DZIEŃ
174	14	30.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI 17

Bruschetta z kurkami 45
chleb domowy, koperkowy cream cheese, pachnotka, musztardowiec, kurki z zielonym groszkiem, popcorn gryczany

Burrata z pieczonymi pomidorami 59
burrata, pieczone pomidory, oliwki kalamata, bób pesto bazyliowe, ocet balsamiczny, chips z bazylii

Gravlax z łososia 45
Gravlax z łososia z octem balsamicznym, oliwą extra virgin i szczypiorkiem

Vitello tonnato 59
cielęcina, sos tonnato, kapary, puder z czarnych oliwek, na ptysiu

Arancini z owocami morza 59
risotto, owoce morze, bisque krewetkowe, majonez szczypiorkowy, crème fraîche, katsuobushi

Carpaccio z polędwicy wołowej 69
polędwica wołowa, sos truflowo-balsamiczny, ser Parmigiano Reggiano DOP, trufla sezonowa, rukola

Coppa di parma 52
dojrzewająca coppa z karkówki

Sałata 29
sałata rzymska, sos cezar, ser Parmigiano Reggiano DOP

Focaccia 19
focaccia, oliwa, rozmaryn

Sardynki z salsa verde 45
sardynki, crème fraîche, salsa verde, szczypiorek

Tatar z polędwicy wołowej 69
siekana polędwica wołowa, kapary, ogórek konserwowy, cebula, pesto pomidorowe, lardo, pistacje, na ptysiu

Bruschetta z pomidorami 37
chleb domowy, pomidory sezonowe, crème fraîche, bazylia, ocet balsamiczny, oliwa

Tonno tonnato 65
tuńczyk, sos tonnato, sezam, rukola, oliwa szczypiorkowa, sezam

Pulpety wołowe w sosie pomidorowym 45
pulpety wołowe, sos pomidorowy, ser Pecorino Romano DOP

Krewetki z szafranem 69
krewetki tygrysie, bisque, czosnek, chili, oliwa szafranowa, masło, natka pietruszki

Talerz serów 52
Parmezan, Pecorino Romano, Pecorino truflowe, Oliwki.

Grillowane warzywa 29
warzywa sezonowe

ZUPY
2

Rosól z perliczki z kurkami
42
bulion z perliczki, smażone kurki, pietruszka, marchewka, koperek

Zupa frutti di mare
69
bulion rybno-pomidorowy, owoce morza, koper włoski, wędzony ziemniak

SAŁATKI
2

Sałata z awokado i pesto
45
zielone sałaty, awokado, pomidory kumato, groszek cukrowy, romanesco, crème fraîche, pesto bazyliowe

Sałata z krewetkami i sosem pomarańczowym
69
zielone sałaty, krewetki tygrysie, awokado, pomidory karmelizowane, koper włoski, sos pomarańczowy

DANIA GŁÓWNE
9

Łosoś grillowany
85
Grillowany łosoś , sos musztardowy z czerwonym kawiorem, kwiaty cukinii, cytryna.

Sandacz z risotto szafranowym
89
sandacz, risotto szafranowe, mus z parmezanu, warzywa grillowane

Ośmiornica
119
grillowana ośmiornica, sos z pieczonych pomidorów, wędzona śmietana, oliwki kalamata

Stek z polędwicy wołowej z truflą
175
polędwica wołowa, sos truflowy, świeża trufla sezonowa

Tomahawk Como
389
stek tomahawk sezonowany, sos z zielonego pieprzu
/danie dla 1 lub 2 osób/

Policzek wołowy
79
duszony policzek wołowy, sos jeżynowy, karmelizowana szalotka, ocet balsamiczny

Kotlet Milanese
179
cielęcina z kością, sos gremolata, ser Parmigiano Reggiano DOP /danie dla 1 lub 2 osób/

Comber jagnięcy
139
comber jagnięcy, sos demi-glace, warzywa grillowane

Stek z polędwicy wołowej z kurkami
145
Polędwica wołowa, sos kurkowy z tymiankiem oraz demi glace, cebulki Cipollini, chrust z ziemniaka

MAKARONY

15

Risotto z tuńczykiem — 75
risotto, sos Bisque, tuńczyk, kwiat cukinii w tempurze, pieczony pomidor

Ravioli nero z krewetkami — 69
ravioli, krewetki, sos winno- maślany, bisque, czosnek, chilli, soliród

Ravioli z cielęciną — 65
ravioli, cielęcina, boczniak, 'nduja, chili, sos winno-maślany, ser Pecorino Romano DOP

Lasagne — 65
lasagne, ragu z polika wołowego, mus z parmezanu, olej bazyliowy

Gnocchi z wołowiną — 79
gnocchi, polędwica wołowa, boczniak mikołajkowy, cebula, sos ś mietanowo-truflowy, ser Parmigiano Reggiano DOP

Spaghetti frutti di mare — 79
spaghetti, owoce morza, opalany łosoś, 'nduja, sos winno-maślany

Cacio e pepe z homarem — 139
spaghetti, homar, sos pecorino, czarny pieprz, czerwony kawior

Risotto truflowe VEG — 89
risotto, boczniak mikołajkowy, trufla sezonowa, stracciatella

Reginette z Burrata — 57
Reginette, Burrata, sos, chilli, bazylia, oliwa bazyliowa

Spaghetti aglio e olio con gamberi — 72
Makaron jajeczny z krewetkami tygrysimi, oliwą extra virgin, czosnkiem, papryczką chilli, pieczonym pomidorem, natką pietruszki i grillowaną cytryną

Raviolo z bobem i ricottą VEG — 59
raviolo, riccota, bób, żółtko, palone masło, świeża mięta, ser Parmigiano Reggiano DOP

Tagliatelle ragu bolognese — 59
makaron jajeczny tagliatelle z sosem pomidorowo-warzywnym, mielonym mięsem wołowym, czerwonym winem i serem Parmigiano Reggiano DOP

Spaghetti carbonara — 65
spaghetti, guanciale, żółtko, ser Pecorino Romano DOP

Paccheri z węgorzem — 69
paccheri, opalany węgorz, bisque, pomidory, czosnek, chili, soliród

Paccheri Nero z krewetkami — 79
paccheri, krewetki tygrysie, sos winno-maślany, szafran, karmelizowane pomidory, cebula, czosnek, chili

PIZZA

10

Margharita VEG 42
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte

Diavola 52
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, pikantne salami spianata

Milano 52
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami milano, karczochy, cebulki cipollini, ser Pecorino Romano DOP

Pancetta 57
mozzarella fior di latte, mascarpone, pancetta, żółtko, szczypiorek

Parma 59
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka parmeńska, rukola, pomidory marynowane, ser Parmigiano Reggiano DOP

'Nduja & Burrata 64
sos pomidorowy, mozzarella fiori di latte, burrata, bazylia, oliwa z 'nduji

Coppa di Parma 59
sos pomidorowy, mozzarella fiori di latte, bazylia, musztardowiec, coppa di parma

Mortadela 57
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, mortadela, stracciatella, sos pomidorowo-pistacjowy

Burrata e tartufo VEG 79
burrata, trufla sezonowa, mascarpone, pasta truflowa

Salsiccia 57

DODATKI

7

Focaccia 19
focaccia, oliwa, rozmaryn

Grillowane warzywa 29
warzywa sezonowe

Młode ziemniaki 19
młode ziemniaki, masło, koper

Frytki truflowe 29
frytki, świeża trufla, sól truflowa, ser Parmigiano Reggiano DOP

Sałata 25
sałata rzymska, sos cezar, ser Parmigiano Reggiano DOP

Risotto 25
risotto maślane

Frytki 25
frytki, ser Parmigiano Reggiano DOP

DESERY

6

Ptyś z jagodami 39
ciasto ptysiowe, jagody, sos jagodowy, krem waniliowy, biała kruszonka

Tiramisu 39
krem mascarpone, espresso, biszkopty savaiardi, kakao, amaretto, Belvedere Dirty Brew

Lody fior di latte z truskawkami 32
lody śmietankowe, sos ze świeżych truskawek z Cointreau, beza, matcha, werbena cytrynowa

Deser czekoladowy 35
czekoladowy krem, karmel, lody śmietankowe, oliwa, sól Maldon

Cytryna 35
mus z białej czekolady, żel cytrynowy z miętą, kruszonka czekoladowa

Włoska napoleonka 35
krem waniliowy, ciasto francuskie, sezonowe owoce

NAPOJE

3

Sok świeżo wyciskany 0,35l 23
pomarańcz/grapefruit/mix

Domowa lemoniada 0,35l 21
domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu i cytryny

Lemoniada Marakuja 0,35l 23
marakuja / mięta

NAPOJE ZIMNE

12

Coca-cola 0,25l	14
Coca-cola Zero 0,25l	14
Fanta 0,25l	14
Sprite 0,25l	14
Kinley Tonic Water 0,25l	14
Woda Como niegazowana 0,35l	14
Woda Como gazowana 0,35l	14
Woda Como niegazowana 0,75l	21
Woda Como gazowana 0,75l	21
Sok Cappy 0,25l pomarańcz / grejpfrut / jabłko / multiwitamina	14
Fuzetea 0,25l cytrynowa / brzoskwiniowa	14
Redbull 0,25l	21

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

1

Free Dolin Sparkling Alcohol Free, Pfalz – Weinbiet Manufaktur	27

KAWA

7

Espresso 12
mała mocna czarna kawa o wyrazistym smaku i aromacie

Espresso Doppio 16
podwójne espresso

Americano 17
pojedyncze espresso przedłużone wodą

Latte 21
pojedyncze espresso z dużą ilością mleka

Espresso Macchiato 14
pojedyncze espresso z dodatkiem mleka i piany mlecznej

Flat White 21
podwójne espresso z mlekiem i pianą mleczną

Cappuccino 19
pojedyncze espresso z dużą ilością piany mlecznej

HERBATA

13

Wake me up! Breakfast 19
aromatyczna i orzeźwiająca czarna herbata na dobry początek dnia

Earl Grey Supreme 19
wyjątkowa kompozycja liści czarnej herbaty z kwiatowo-cytrusowymi nutami i aromatem bergamotki

Sweet sweet cinnamon 19
kusząca kompozycja czarnej herbaty i cynamonu z liśćmi słodkiej jeżyny

Mint La La Land 19
odwieczna miłość zielonej herbaty i mięty z dodatkiem liści moringi

Tropical Vibe 19
zielona herbata z kawałkami słodkich ananasów i kolorowymi płatkami kwiatów

Milky Oolong 19
niesamowity zielony oolong o subtelnym i naturalnie słodkim kremowo-mlecznym smaku

Yummy Orange Rooibos 19
rooibos z pomarańczą – bez kofeiny

Dark Muscat 19
słynna czarna herbata Darjeeling ze słodkim pocałunkiem winogron Muscat

Masala Chai Czarna 19
czarna herbata z korzeniami: cynamonem, imbirem, goździkami, kardamonem i skórką pomarańczy

Japanese Sencha 19
wyjątkowa delikatna zielona japońska herbata sencha

Dragon Pearl Jasmine 19
liście wyjątkowej zielonej herbaty ręcznie zrolowane w kuleczki otulone aromatem kwiatów jaśminu

Superl Girl 19
naturalnie słodka biała herbata z prowincji Fujian w Chinach, z aromatem moreli i ananasa

Awesome Fruits 19
suszone owoce: jabłko, czarny bez, malina, czarna porzeczka, jeżyna i hibiskus – bez kofeiny

WINO

70

Veuve Clicquot Brut Yellow Label, Champagne AOC (Francja) 0,1l	49
Flumen Brut, Prosecco DOC – Tenuta San Giorgio	30
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, Marlborough – Cloudy Bay Vineyards	55
Chablis AOC 2024 – Albert Bichot (Francja)	78
Valpolicella Classico 2024 DOC – Speri ECO	49
Pradorey “Élite” 2022, Ribera del Duero DO – Bodegas Pradorey (Hiszpania)	76
Ripe in Rosa Brut Prosecco Rosé DOC – Tenuta San Giorgio	190
La Montina Extra Brut, Franciacorta DOCG – La Montina	380
Veuve Clicquot Rosé Brut, Champagne AOC (Francja)	890
Krug Grande Cuvée, Champagne AOC – Krug (Francja)	2499
Gewürztraminer 2024, Alto Adige DOC – Erste + Neue	290
Veuve Clicquot Rosé Brut, Champagne AOC (Francja) 0,1l	57
Pinot Grigio 2024, Friuli Colli Orientali DOC – Bastianich ECO	45
Paco & Lola Albariño 2024, Rías Baixas DO – Paco & Lola (Hiszpania)	58
Whispering Angel Rosé, Côtes de Provence AOP – Château d’Esclans (Francja)	56
Malbec Terrazas Malbec/ Mendoza, Argentina Malbec Terrazas	55
Flumen Brut, Prosecco DOC – Tenuta San Giorgio	180
Rive di Refrontolo 2024, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG – De Stefani ECO	290
Veuve Clicquot Brut Yellow Label, Champagne AOC (Francja)	690
Dom Pérignon Vintage 2015, Champagne AOC – Moët & Chandon (Francja)	1900
Pinot Grigio 2024, Friuli Colli Orientali DOC – Bastianich ECO	220
Massolino Langhe Riesling, Langhe DOC – Massolino	360

WINO ciąg dalszy

70

“Vespa” Bianco Giulia Plus 2020, Venezia Giulia IGT – Bastianich ECO	440
Gavi DOCG 2024 – Fontanafredda	340
“La Grance” Bianco 2020, Toscana IGT – Caparzo	290
Grand Barossa Dry Riesling 2024, Barossa Valley – Château Tanunda (Australia)	240
Paco & Lola Albariño 2024, Rías Baixas DO – Paco & Lola (Hiszpania)	280
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, Marlborough – Cloudy Bay (Nowa Zelandia)	330
Zalze “Project Z” Chenin Blanc 2021, Western Cape – Zalze Wines (RPA)	720
Chablis Grand Cru “La Moutonne” AOC 2021 Monopole – Domaine Long-Depaquit (Francja)	1600
Whispering Angel Rosé, Côtes de Provence AOP – Château d’Esclans (Francja)	280
“Solèr” 2022, Veneto IGT – De Stefani ECO	340
Puntay Pinot Nero Riserva 2022, Alto Adige DOC – Erste + Neue	360
TSG Insula Manzoni Bianco, Veneto IGT – Tenuta San Giorgio	190
Etna Bianco “La Gelsomina” 2024, Etna DOC – Tenute Orestiadi	290
“Torricella” Chardonnay 2023, Toscana IGT – Barone Ricasoli	350
Chablis AOC 2024 – Albert Bichot (Francja)	390
Black Label Sauvignon Blanc 2024, Marlborough – Babich Wines (Nowa Zelandia)	290
Chablis 1er Cru “Vaillons” AOC 2022 – Albert Bichot (Francja)	520
Chablis Grand Cru “Bougros” 2022, Chablis Grand Cru AOC – Albert Bichot (Francja)	1100
De Stefani Rosé 2024, Venezia DOC – De Stefani ECO	190
Valpolicella Classico 2024 DOC – Speri ECO	190
“Sant’Urbano” 2022, Valpolicella Classico Superiore DOC – Speri ECO	320
Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2020 – Speri ECO	690

WINO ciąg dalszy

70

Barolo DOCG Serralunga d'Alba 2019, Barolo DOCG – Fontanafredda	590
Collezione Primitivo di Manduria DOC Riserva 2021 – Masseria Pezza	290
Tenute Orestiadi Etna Rosso DOC "La Gelsomina" 2020 – Tenute Orestiadi	320
Grand Barossa Shiraz 2023, Barossa Valley – Château Tanunda (Australia)	290
"Tahón" Reserva 2019, Rioja DOCa – Bodegas Tobelos (Hiszpania)	390
"José Zuccardi" Malbec 2020, Mendoza – Zuccardi (Argentyna)	590
Châteauneuf-du-Pape Rouge AOC 2022 – Château de la Gardine (Francja)	640
Château Lascombes 2018, Margaux AOC (Francja) 2ème Grand Cru Classé	1100
Pavillon Rouge du Château Margaux 2016 – Château Margaux (Francja) (2nd wine of 1er Grand Cru Classé)	3200
SPERI AMARONE 2004 0,75 — Włochy	1250
SASSICAIA 2017 0,75 — Włochy	4100
ORNELLAIA 2018 0,75 — Włochy	3500
Tenute Orestiadi Paxmentis Syrah 2023, Sicilia DOC – Tenute Orestiadi	220
Rocca Guicciarda Chianti Classico DOCG Riserva 2022 – Barone Ricasoli	320
Caparzo Brunello di Montalcino DOCG 2020 – Caparzo	590
Pradorey "Élite" 2022, Ribera del Duero DO – Bodegas Pradorey (Hiszpania)	380
Pinot Noir 2023, Beaune AOC – Albert Bichot (Francja)	580
Brio de Cantenac Brown 2019, Margaux AOC – Château Cantenac Brown (Francja)	620
Oakville Cabernet Sauvignon, Napa Valley (USA)	690
Vosne-Romanée 1er Cru "Les Malconsorts" 2021 – Albert Bichot (Francja)	2400
Pacenzia Zibibbo Vendemmia Tardiva, Sicilia DOC – Tenute Orestiadi	220
SPERI AMARONE 2020 5L (skrzynka) — Włochy	2900
SOLAIA TOSCANA IGT ROSSO 2013 0,75 — Włochy	3800
CHATEAU MARGAUX 2019 0,75 — Francja	10200

WINO ciąg dalszy

70

CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD 2016 0,75 — Francja	11100
CHATEAU LATOUR 2017 0,75 — Francja	6600