

— A V E N U E
B I S T R O T
C A F E & B R U N C H



SCAN ME
AND READ OUR MENU
IN YOUR LANGUAGE

Se desideri ti invitiamo a lasciarci una recensione.
La tua opinione è fondamentale per noi.

*If you'd like, please leave us a review.
Your opinion is important for us.*

Seguici sulla nostra pagina Instagram / Follow us on Instagram:  [avenue_bistrot](https://www.instagram.com/avenue_bistrot)

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sulle pietanze e sulle bevande al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Su richiesta sono disponibili versioni senza glutine e senza lattosio.

If you have any allergies and/or food intolerances, feel free to ask our dining staff for information about our dishes and beverages. We are ready to provide you with the best advice. Gluten-free and lactose-free versions available on request.

Welcome to Avenue Bistrot

"Cucina non è mangiare. È molto, molto di più. Cucina è poesia." Heinz Beck

Carissimi ospiti,

Benvenuti all' Avenue Bistrot, un'oasi culinaria nel cuore di Como.

Siamo lieti di offrire ai nostri ospiti un'esperienza gastronomica unica che fonde sapori autentici, ingredienti di qualità in un'atmosfera accogliente.

Abbiamo creato un menù appositamente pensato per soddisfare tutti i vostri desideri e per farvi iniziare la giornata nel modo migliore.

Le nostre selezioni di piatti sono preparate con ingredienti di alta qualità, provenienti da fonti locali e stagionali, per garantire la massima bontà e freschezza.

Dalle classiche pietanze tradizionali a creazioni moderne, abbiamo pensato a ogni dettaglio per rendere il vostro brunch un'esperienza indimenticabile.

"Cooking is not just eating. It is much, much more. Cooking is poetry." Heinz Beck

Dear guests,

Welcome to Avenue Bistrot, a culinary oasis in the heart of Como. We are delighted to offer our guests a unique gastronomic experience that blends authentic flavors and quality ingredients in a welcoming atmosphere.

We have created a menu specifically designed to satisfy all your desires and start your day in the best way possible.

Our selections of dishes are prepared with high-quality ingredients sourced locally and seasonally to ensure the utmost goodness and freshness. From classic traditional dishes to modern creations, we have thought of every detail to make your brunch an unforgettable experience.

Festeggia il tuo evento con noi!

Che si tratti di un compleanno, una festa di laurea, un pranzo o una cena aziendale, una cresima, una comunione o un addio al celibato/nubilato, abbiamo la soluzione perfetta per ogni occasione.

Offriamo proposte e menu personalizzati, e la possibilità di riservare il locale in esclusiva per rendere il tuo evento ancora più speciale e indimenticabile!

Celebrate your event with us!

Whether it's a birthday, graduation party, business lunch or dinner, christening, communion, or bachelor/bachelorette party, we have the perfect solution for every occasion. We offer customized menus and the option to reserve the venue exclusively, making your event even more special and unforgettable!

Breakfast buffet

dalle ore 7 alle ore 13 / from 7 am to 1 pm

proposte dal buffet / buffet options



Brioche salate / Savoury brioche |1.3.5.6.7.8|

Brioche e brioche vegane
Brioche and vegan brioche |1.3.5.6.7.8|

Selezione di biscotti artigianali
Selection of home made biscuits |1.3.5.6.7.8|

Selezione di torte / Selection of cakes of the day |1.3.5.6.7.8|

Selezione di frutta di stagione / Selection of fresh fruit

Funghi / Mushrooms

Pomodori / Tomatoes

Uova sode / Boiled eggs |3|

Cereali / Cereals |1|

Frutta secca / Dried fruit |8|

Yogurt |1.7|

Marmellate / Jams |1.3.6.7.8|

Pane / Bread |1|

Miele / Honey

espressi dalla cucina / from the kitchen

un piatto a scelta / one dish of your choice

Pane burro e marmellata / Fresh toasted bread with jam and butter |1.3.5.6.7.8.11|

Toast prosciutto e formaggio / Ham and cheese toast |1.7.11|

Uova strapazzate / Scramble eggs |3.5.7|

Uova al tegamino / Fried eggs |3.5.7|

Uova in camicia / Poached eggs |3.5.7|

bevande / beverages

due bevande a scelta / two drinks of your choice

Espresso

Americano

Cappuccino

Latte macchiato

Thè ed infusi / Tea and herbal tea

Spremuta di arancia / Freshly squeezed orange juice

Prosecco al calice / Prosecco by glass

Acqua / Water

ALL INCLUSIVE

euro 28 adulti/adults - euro 15 bambini sotto i 10 anni/childrens under 10 years

Brunch

sweets

Brioche e brioche vegane / <i>Brioche or vegan brioche</i> 1.3.5.6.7.8	2.5
Brioche salata / <i>Savory brioche</i> 1.3.5.6.7.8.11	4.5
Muffin / <i>Muffin</i> 1.3.7.8	4
Donuts / <i>Donuts</i> 1.3.7.8	4
Pane burro e marmellata / <i>Fresh toasted bread with Jam & butter</i> 1.3.5.6.7.8	5
Selezione di biscotti artigianali / <i>Home made biscuits</i> 1.3.5.6.7.8	4
Fetta di torta del giorno / <i>Slice of cake of the day</i> 1.3.5.6.7.8	5

yogurt & bowls

Bowl di frutta fresca / <i>Fresh fruit bowl</i>	13.5
Bowl con yogurt, granola, miele e frutta fresca 1.5.7.8 <i>Yogurt, granola, honey and fresh fruit</i>	12.5
Red Bowl con yogurt, granola, frutti di bosco e coulis di frutti rossi <i>Yogurt, granola, wild berries and red berries coulis</i> 1.5.7.8	14

porridges

Porridge tradizionale guarnito con miele 1.5.6.8 <i>Traditional porridge with honey</i>	8
Porridge guarnito con banana, burro d'arachidi e sciroppo d'acero <i>Porridge with banana, peanut butter and maple syrup</i> 1.5.6.8	10

pancakes

Sciroppo d'acero |1.3.6.7.11| 12
Maple syrup

Banana, Nutella e sciroppo d'acero |1.3.5.6.7.8| 13
Banana, Nutella cream and maple syrup

Frutti rossi, yogurt e sciroppo d'acero |1.3.6.7.8| 15
Red berries, yogurt and maple syrup

Pistacchio, mirtilli e sciroppo d'acero |1.3.5.6.7.8| 15
Pistachio cream, blueberries and maple syrup

Fragole, Nutella e sciroppo d'acero |1.3.6.7.8| 15
Strawberries, Nutella cream and maple syrup

New

Uova strapazzate, bacon e sciroppo d'acero |1.3.7.8| 16
Scrambled eggs, bacon and maple syrup

New

Philadelphia, salmone e erba cipollina |1.3.4.7.8| 17
Philadelphia, smoked salmon and chives

french toasts

Sciroppo d'acero / *Maple syrup* |1.3.6.7.11| 12

Cannella, banana caramellata e zucchero a velo |1.3.6.7.8.11| 14
Cinnamon, caramelized banana and icing sugar

Nutella e fragole / *Nutella cream and strawberries* |1.3.6.7.8.11| 13

extra

Nutella / *Nutella cream* 1.5 Pistacchio / *Pistachio* 1.5 Bacon / *Bacon* 2

Salmone / *Salmon* 3

English breakfast

Traditional 21

Rosti di patate, mini salsicce, bacon, uova, funghi, pomodori, fagioli e pane tostato |1.3.6.7.8.11|

Hash browns, mini sausages, bacon, eggs, mushrooms, tomatoes, baked beans and toasted bread

 Vegetarian 19

Rosti di patate, avocado, uova, funghi, zucchine grigliate, pomodori, fagioli e pane tostato |1.3.6.7.8.11|

Hash browns, avocado, eggs, mushrooms, grilled courgettes, tomatoes, baked beans and toasted bread

 Vegan 20

Rosti di patate, avocado, tofu, funghi, mousse di barbabietola, pomodori, fagioli e pane tostato |1.6.8.11|

Hash browns, avocado, tofu, mushrooms, beetroot mousse, tomatoes, baked beans and toasted bread

Traditional XXL 25

Rosti di patate, mini salsicce, bacon, pancakes, uova, funghi, avocado, pomodori, fagioli e pane tostato |1.3.6.7.8.11|

Hash browns, mini sausages, bacon, pancakes, eggs, mushrooms, avocado, tomatoes, baked beans and toasted bread

extra

Avocado 2 Uova / Eggs 2 Bacon / Bacon 2 Salsiccia / Sausages 2


Rosti di patate / Hash browns 2 Salmone / Salmon 3


omelettes

servite con pane tostato / served with toasted bread

 Classica: Formaggio / Cheese |1.3.7.11| 10

Lenno: Prosciutto e formaggio / Ham and cheese |1.3.7.11| 12

 Blevio: Funghi, formaggio, cipolle, pomodorini |1.3.7.11| 13
Mushrooms, cheese, onions, cherry tomatoes

 Tartufino: Brie e tartufo |1.3.7.11| 15
Brie cheese and truffle

bagels e uova / bagels and eggs

Benedict 16

Salmone, avocado, uovo in camicia e salsa olandese |1.3.4.6.7.8.11|
Smoked salmon, avocado, poached egg and Hollandaise sauce

Egg's Avenue 16

Prosciutto cotto, uovo in camicia, bacon croccante e
salsa olandese |1.3.4.6.7.8.11|
Ham, poached egg, crispy bacon and Hollandaise sauce

 Brieno 14

Avocado, uovo in camicia e salsa olandese |1.3.6.7.8.11|
Avocado, poached egg and Hollandaise sauce

 Moltrasio 12

Avocado, pomodorini, feta, olio evo |1.6.7.11.12|
Avocado, cherry tomatoes, feta cheese, EVO oil

 Lezzeno 14





Mousse di barbabietola, tofu marinato e zucchine grigliate |1.6.8.11|
Beetroot mousse, marinated tofu and grilled courgettes

extra


Avocado 2 Uova / Eggs 2 Bacon / Bacon 2 Salsiccia / Sausages 2

Rosti di patate / Hash browns 2 Salmone / Salmon 3

avocado toasts

-  Solo avocado / *Toasted bread with avocado* |1.8.11| 9
-  Avocado e mousse di barbabietola
Toasted bread with avocado and beetroot mousse |1.8.11| 12
-  Avocado e uova in camicia |1.3.8.11| 12
Toasted bread with avocado and poached egg
-  Avocado e uova strapazzate |1.3.8.11| 14
Toasted bread with avocado and scrambled eggs
- Avocado e salmone |1.4.8.11| 14
Toasted bread with avocado and smoked salmon
- Avocado, uova al tegamino, bacon croccante |1.3.8.11| 14
Toasted bread with avocado, fried eggs and crispy bacon

maxitoasts

- Rovenna 10
Cotto e cheddar |1.7.11|
Ham and cheddar
-  Como 12
Mortadella, burrata mozzarella, pesto al basilico |1.5.7.8|
Mortadella, burrata cheese, basil pesto
- Menaggio 14
Prosciutto crudo di Parma, burratina, pomodorini,
basilico fresco, olio evo |1.7.11|
*Parma ham, burrata mozzarella, cherry tomatoes
fresh basil, EVO oil*

club sandwiches

- Pognana 18
Prosciutto cotto, cheddar, bacon croccante, uovo fritto,
pomodoro ramato, lattuga, maionese |1.3.6.7.8.11|
Ham, cheddar, crispy bacon, fried egg, tomatoes, lettuce, mayonnaise
-  Isola Comacina 18
Pollo, bacon, salsa tartara, zucchine grigliate |1.5.7.8.9|
Chicken, bacon, tartar sauce, grilled courgettes

succhi naturali / natural juices



spremute / freshly squeezed juices

Spremuta di arancia / <i>Freshly squeezed orange juice</i>	5
Spremuta di pompelmo / <i>Freshly squeezed grapefruit juice</i>	5
Spremuta mix di arancia e pompelmo <i>Freshly squeezed grapefruit and orange juice</i>	5

estratti / fresh juices

Cadenabbia (mela, arancia, carote, zenzero) <i>Apple, orange, carrots, ginger</i>	8.5
Domaso (cetriolo, mela verde, sedano, menta) 9 <i>Cucumber, green apple, celery, mint</i>	8.5
Nesso (ananas, mela verde, kiwi, zenzero) <i>Pineapple, green apple, kiwi, ginger</i>	8.5
Torno (menta, frutti di bosco, mela, ananas) <i>Mint, wild berries, apple, pineapple</i>	8.5

frullati / smoothies



 Laglio (succo di mela, frutti di bosco, panna montata) 7 <i>Apple juice, wild berries, whipped cream</i>	9
Villa Carlotta (latte, cacao, banana, panna montata) 6.7.8.12 <i>Milk, cocoa powder, banana, whipped cream</i>	8
 Villa Geno (latte montato, chai in polvere, sciroppo d'acero, panna montata) 1.6.7 <i>Milk, chai, maple syrup, whipped cream</i>	8

Bibite & drinks

soft drinks

Acqua naturale o gassata / <i>Still or sparkling water</i>	3
Coca Cola - Coca Cola Zero / <i>Coke or Coke Zero</i>	4
Fanta / Sprite	4
The alla pesca o limone / <i>Iced peach or lemon tea</i>	4
Succo di frutta / <i>Fruit juice</i>	4.5
Crodino / <i>Crodino</i>	6

birre / beers

Tipopils bionda - Birrificio Italiano (Como) L. 0,33 <i>Blonde beer of Birrificio Italiano (Como) Tipopils L. 0,33</i>		11
Bibock ambrata - Birrificio Italiano (Como) L. 0,33 <i>Amber beer of Birrificio Italiano (Como) Bibock L. 0,33</i>		11
Ichnusa non filtrata 0.33L		7.5

cocktails

Aperol Spritz / Campari Spritz	9
Hugo Spritz: prosecco e fiori di sambuco / <i>Prosecco and Elderflower syrup</i>	9
Negroni / Negroni sbagliato	9
Mimosa: prosecco, succo d'arancia / <i>Prosecco with orange juice</i>	9
Malfy: succo d'arancia, lamponi, gin Malfy Arancia <i>Orange juice, raspberries, gin</i>	12
Elder: sciroppo fiori di sambuco, menta, dry gin, tonica <i>Elderflower syrup, mint, dry gin, tonic water</i>	12

New

mocktails

Purea frutti rossi, zucchero, limone, tonica <i>Red fruit puree, sugar, lemon, tonic</i>	10
Sciroppo fiori di sambuco, succo di mela, lime, tonica <i>Elderflower syrup, apple juice, lime, tonic</i>	10
Sciroppo di lychee, basilico, lime, zucchero, tonica <i>Lychee syrup, basil, lime, sugar, tonic</i>	10

gin tonic

Tanqueray	12
Lemon Amalfi	14
Orange Amalfi	14
Hendrick's	14
Gin Mare	16

coffee and more

Espresso / <i>Espresso</i>	2
Espresso decaffeinato / <i>Espresso decaf</i>	2.5
Americano / <i>American coffee</i>	3.5
Cappuccino / <i>Cappuccino</i>	3.5
Cappuccino large / <i>Large cappuccino</i>	4
Orzo / <i>Barley coffee</i>	2.5
Ginseng / <i>Ginseng coffee</i>	2.5
Latte macchiato caldo o ghiacciato / <i>Latte macchiato (hot or iced)</i>	4
Latte macchiato aromatizzato (vaniglia o caramello) <i>Flavored latte macchiato (vanilla or caramel)</i>	4.5
New Chai latte / <i>Chai milk</i>	5
New Macha latte / <i>Macha milk</i>	5
Marocchino (espresso, cioccolato, latte) / <i>Espresso, chocolate, milk</i>	4
Caramellino (espresso, caramello, latte) / <i>Espresso, caramel, milk</i>	4
Ciocolata calda / <i>Hot chocolate</i>	5
New Mocha latte (latte, cioccolato, caffè) / <i>Milk, chocolate, espresso</i>	5
Thè, tisane, infusi (by "la Via del Tè" - Firenze) / <i>Tea and herbal tea</i>	4.5

Scegli la tua bevanda vegetale preferita senza costi aggiuntivi: AVENA, SOIA, MANDORLA

Choose your favorite plant based milk at no additional cost: OAT, SOY, ALMOND

Aggiungi la panna montata alle tue bevande / *Add whipped cream to your coffee* 1


lista dei vini / wine list

bollicine



Alma Valdobbiadene Prosecco Superiore	8	30
Aubert Et Fils Brut Champagne		40
Franciacorta Brut Docg De Gaioncelli		45


vini bianchi / white wines

Pinot Grigio - Villa Dugo	7	
Chardonnay IGT Inganna 2022 - Terre Lariane 		30
Lunatio Lugana DOC Masi - Trebbiano		28
Ribolla Gialla Zorzettig		28
Pfefferer Sun Colterenzio - Moscato Giallo		28

vini rossi / red wines

Cabernet Sauvignon - Villa Dugo	7	
Merlot Tana di Volpe - Terre Lariane 		30
Gineprone Chianti Col D'orcina - Sangiovese, Cannaiolo		32
Nebbiolo DOP Pratogrande Zanetta		26
Neprica Primitivo Tormaresca		28

vini rosati / rosè wines

Domaine de la Rouvière	8	33
Ilario Rosato IGT Chardonnay - Terre Lariane 	8	30

allergeni / allergens

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
- allegato II regolamento (UE) n.1169/2011 -

- 1 . Cereali contenenti glutine
- 2 . Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 . Uova e prodotti a base di uova
- 4 . Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 . Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 . Soia e prodotti a base di soia
- 7 . Latte e prodotti a base di latte
- 8 . Frutta a guscio e derivati
- 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 concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂
- 13 . Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 . Molluschi e prodotti a base di molluschi



Vegano / *Vegan*



Vegetariano / *Vegetarian*

