



MENÙ

TAVERNA VERSACE

Restaurant



LA NOSTRA STORIA

La **TAVERNA VERSACE** è il risultato di un sogno che prende forma attraverso **sacrificio, passione e visione**. **Francesco, proprietario e Chef**, cresce in **Calabria** tra i profumi della **cucina mediterranea** e la **tradizione dell'accoglienza**. Sin da giovanissimo ha lavorato come **aiuto chef** e si forma in vari ruoli nel settore della ristorazione: **sala, bar e cucina**.

Questo percorso lo porta a maturare una visione completa e consapevole del mestiere, in cui qualità e calore umano camminano insieme.

Nel **2017**, insieme alla **famiglia**, si trasferisce sul **lago di Como**, portando con sé la voglia di creare un **progetto che rispecchiasse la sua identità**. Dopo anni di esperienza in locali rinomati del territorio, l'occasione arriva nel **2025** con un locale da rinnovare nel quartiere **Castello**, a **Lecco**. Da lì nasce **Ciski's Bar Bistrò**, uno spazio che ha offerto un'**esperienza completa**, dalle **colazioni** agli **aperitivi** e **cene** con un carattere determinato, dove lo **Chef Francesco** ha creato dei piatti con la sua **impronta inconfondibile mediterranea e tradizionale**.

Il progetto **Ciski's Bar Bistrò** non è bastato a far esprimere la vera natura e passione del nostro Francesco che, con il suo carattere intraprendente e con l'appoggio della **moglie Valentina**, a febbraio del **2026** hanno colto una nuova sfida: **spostare la propria attività a Lezzeno** dando vita al meraviglioso progetto della **TAVERNA VERSACE Restaurant Bistrò Bar (Tita)**. Qui, vi trovate nelle nostre sale del **ristorante**; nella struttura adiacente è presente il nostro **Bar della Taverna Versace** a cui abbiamo voluto fortemente lasciare l'accostamento **Bar Tita, denominazione storica** presente nel territorio lezzenese **dal 1990** e punto di riferimento per molti abitanti.

La filosofia di cucina dello **Chef Francesco** affonda le radici nella **tradizione mediterranea**, reinterpretata con **equilibrio e sensibilità per il territorio**. La selezione delle **materie prime** è **rigorosa**: vengono scelti solo ingredienti **freschi, locali e stagionali**, capaci di esaltare sapori autentici.

Qui la tradizione calabrese di Bagnara Calabria incontra i sapori del lago di Como, in particolare del territorio lezzenese: un viaggio gastronomico dal sud al nord, dal mare al lago, con intrecci di ricette del tutto sorprendenti.

Dietro alla realizzazione del nostro progetto c'è una **squadra unita** dalla **passione per l'ospitalità**. Francesco guida il team con una visione chiara: **rendere ogni visita un momento speciale**. Al suo fianco c'è **Valentina, anima dell'accoglienza**, che con il suo **sorriso** e la sua **energia** dà forma all'**esperienza in sala**. **Ogni membro dello staff è stato selezionato per le sue qualità umane, oltre che professionali, e formato per accogliere il cliente come se entrasse in casa propria.**

Il nostro principale obiettivo è quello di trasmettere una modalità di ristorazione calda, umana e professionale. Un luogo dove si torna volentieri, non solo per il cibo, ma per l'atmosfera che si respira.

Ogni giorno lavoriamo con passione per mantenere viva la nostra identità.

*Benvenuti nella **TAVERNA VERSACE** e buon appetito!*

OUR STORY

TAVERNA VERSACE is the result of a dream that took shape through **sacrifice, passion, and vision**. **Francesco, owner and chef**, grew up in **Calabria** surrounded by the aromas of **Mediterranean cuisine** and the **tradition of hospitality**. From a young age, he worked as an **assistant chef** and trained in various roles in the restaurant industry: **dining room, bar, and kitchen**.

This journey led him to develop a comprehensive and informed vision of the profession, in which quality and human warmth go hand in hand.

In 2017, he moved to **Lake Como** with his **family**, bringing with him the desire to create a **project that reflected his identity**. After years of experience in renowned local restaurants, the opportunity arose in 2025 with a space in need of renovation in the **Castello** district of **Lecco**. From there, **Ciski's Bar Bistrò** was born, a space that offers a **complete experience**, from **breakfast to aperitifs and dinners** with a distinctive character, where **Chef Francesco** has created dishes with his **unmistakable Mediterranean and traditional touch**.

The **Ciski's Bar Bistrò** project wasn't enough to express Francesco's true nature and passion. With his enterprising spirit and the support of his **wife Valentina**, in February 2026 they took on a new challenge: **moving their business to Lezzeno**, bringing to life the wonderful **TAVERNA VERSACE Restaurant Bistrò Bar (Tita)**. Here, you'll find our restaurant; in the adjacent building is our **Taverna Versace Bar**, which we strongly desired to retain the name "**Bar Tita**", a **historic name** in the Lezzeno area **since 1990** and a reference point for many residents.

Chef Francesco's culinary philosophy is rooted in **Mediterranean tradition**, reinterpreted with **balance and sensitivity** to the **local area**. The selection of **raw materials** is **rigorous: only fresh, local, and seasonal ingredients** are chosen, capable of enhancing authentic flavors.

Here, the Calabrian traditions of Bagnara Calabria meet the flavors of Lake Como, particularly the Lezzeno area: a gastronomic journey from south to north, from sea to lake, with utterly surprising combinations of recipes.

Behind the creation of our project is a **team united by a passion for hospitality**. Francesco leads the team with a clear vision: to make every visit a special moment. At his side is **Valentina, the heart of the welcome**, who with her **smile and energy shapes the dining experience**. *Each staff member has been selected for their human as well as professional qualities and trained to welcome guests as if they were entering their own home.*

Our main goal is to convey a warm, human, and professional approach to dining. A place where people are happy to return, not just for the food, but for the atmosphere.

Every day we work with passion to keep our identity alive.

Welcome to TAVERNA VERSACE and enjoy your meal!

ANTIPASTI

STARTERS

TAGLIERE DI SALUMI ITALIANI € 18,00

COLD CUT PLATTER

Crudo di Parma - Salame dolce Bergamasco - Spianata Calabra - Coppa - Lardo di Colonnata

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI € 20,00

Con miele di tartufo

SELECTION OF LOCAL CHEESES WITH TRUFFLE HONEY

TARTARE DI CARNE € 22,00

BEEF TARTARE

Carne di manzo scelta

ASSAGGINI MISTI DI LAGO PER 2 PERSONE € 25,00

MIXED LAKE TASTINGS FOR 2 PEOPLE

Pesce di lago in carpione - trota affumicata - patè di lago - polpette di pesce di lago⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁾

CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO € 18,00

SWORDFISH CARPACCIO

PRIMI

FIRST COURSES

LASAGNE AL RAGÙ DI CINGHIALE € 18,00
WILD BOAR RAGÙ LASAGNA ⁽¹⁻⁷⁻⁹⁾

PACCHERI / LINGUINE AL PESTO DI PISTACCHIO € 18,00
PACCHERI/LINGUINE WITH PISTACHIO PESTO ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁾

PACCHERI / LINGUINE AL PESTO DI PISTACCHIO € 19,00
CON TOCCHETTI DI PORCHETTA ARICCIA
PACCHERI/LINGUINE WITH PISTACHIO PESTO AND CHUNKS OF
ARICCIA PORCHETTA ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁾

PACCHERI / LINGUINE AL PESTO DI PISTACCHIO € 20,00
CON GRANCHIO BLU
PACCHERI/LINGUINE WITH PISTACHIO PESTO AND BLUE CRAB ⁽¹⁻⁷⁻⁹⁾

RISOTTO AL PESCE PERSICO € 22,00
EUROPEAN PERCH RISOTTO ⁽⁴⁾ - MINIMO 2 PERSONE

SPAGHETTONE ALLA GHIOTTA DI LAGO € 18,00
THICK SPAGHETTI WITH LAKE-STYLE "GHIOTTA SAUCE"
Pomodoro - Capperi - Olive - Mix pesci di lago ⁽¹⁻⁴⁾

PASTA AL POMODORO / AL BURRO / ALL'OLIO EVO € 10,00
PASTA WITH TOMATO / WITH BUTTER / WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ⁽¹⁾

SECONDI

MAIN COURSES

PESCATO DI LAGO DEL GIORNO € 20,00

CATCH OF THE DAY FROM THE LAKE ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁾

COTTURA A SCELTA: Alla griglia - In crosta di mandorle - Al cartoccio -
Beurre blanc e salsa verde

CHOICE OF PREPARATION: grilled - almond-crusted - en papillote (in foil) -
with beurre blanc and green sauce

ROLLÈ DI CONIGLIO RIPIENO DI SALSICCIA € 20,00
CON ERBE AROMATICHE

RABBIT ROLL STUFFED WITH SAUSAGE AND AROMATIC HERBS ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾

Con un contorno a scelta - With a side dish of your choice

STINCO D'AGNELLO SU FONDO PROFUMATO AL € 21,00
FINOCHIETTO

LAMB SHANK ON A FENNEL-SCENTED BASE

Con un contorno a scelta - With a side dish of your choice

FILETTO DI MANZO € 25,00
BEEF FILLET

Alla griglia o ai funghi porcini - Grilled or with porcini mushrooms

Con un contorno a scelta - With a side dish of your choice

BISTECCA ALLA FIORENTINA €

FIORENTINE-STYLE T-BONE STEAK

Prezzo al peso - Chiedere al personale / Price per weight - Ask the staff

CONTORNI

SIDE DISHES

VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA	€ 7,00
MIXED GRILLED VEGETABLES	
PATATE SALTATE IN PADELLA	€ 7,00
PAN-FRIED POTATOES	
INSALATA MISTA PICCOLA	€ 6,00
SMALL MIXED SALAD	
INSALATA MISTA GRANDE	€ 12,00
LARGE MIXED SALAD	
FUNGHI TRIFOLATI	€ 7,00
SAUTÉED MUSHROOMS	

DOLCI

DESSERTS

DESSERT ARTIGIANALE MONOPORZIONE	€ 9,00
ARTISANAL SINGLE-PORTION DESSERT	
GELATO ICE CREAM	€

CHIEDERE AL PERSONALE I GUSTI DISPONIBILI
ASK STAFF FOR FLAVORS

**Dolci artigianali della pasticceria, abbattuti e conservati in congelatore e serviti al momento per garantirne la freschezza e qualità. Hand-crafted pastries from a local bakery, frozen to preserve freshness and served to order.*

COPERTO € 2,50 A PERSONA / SERVICE PER PERSON € 2,50

BEVANDE

DRINKS

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE (750ml) € 2,50
WATER STILL / SPARKLING (750ml)

COCA COLA / ARANCIATA / CHINOTTO € 4,50
IN BOTTIGLIA DI VETRO (IN GLASS BOTTLE)

BIBITE IN LATTINA / SUCCHI DI FRUTTA € 3,50
CANNED DRINKS / FRUIT JUICES

BIRRA IN BOTTIGLIA € 6,00
BOTTLED BEER

BIRRA ALLA SPINA DRAFT BEER

PICCOLA SMALL € 4,00

MEDIA MEDIUM € 6,00

CAFFÈ ESPRESSO € 2,00

DECAFFEINATO - GINSENG - ORZO - CORRETTO € 2,50
DECAFFEINATED - GINSENG - BARLEY - "CORRETTO"

TE/TISANE € 4,00
TEA/HERBAL TEAS

ALLERGENI

ALLERGENS

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances is available by contacting the staff.

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternstroemia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

