MENU

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 ad 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 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 Calabra 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 Calabra 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 **€ 13**
Crudo di Parma - Salame dolce bergamasco - Spianata calabrese - Coppa piacentina - Lardo di Colonnata

SELEZIONE FORMAGGI E MIELE AL TARTUFO (CASTELMAGNO DOP DI MONTEROSSO GRANA , ASIAGO DOP,CASERA DOP ,CASACCIA BERGAMASCA) **€ 20**
A curated selection of local and artisanal cheeses

ASSAGGINI MISTI DI LAGO per 2 persone **€ 25**
Assorted lake fish tasting for two

Pesce di lago in carpione alla Versace(tradizionale marinatura agrodolce con aceto e cipolle) - Paté di lago agrumato - Fiori di zucca ripieni di lavarello e erbe fresche- carpaccio di trota o salmerino affumicate a freddo con legno di ciliegio. La composizione può variare in base alla disponibilità della materia (1 - 3 - 4 - 7)

Lake fish in carpione Versace style (traditional sweet and sour marinade with vinegar and onions) - Citrus lake pâté - Zucchini flowers stuffed with whitefish and fresh herbs - Cold-smoked trout or char carpaccio with cherry wood
(The composition may vary based on the availability of raw ingredients (1 - 3 - 4 - 7)

CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO CON LEGNO DI CILIEGIO HOME MADE CON CREMA DI ZUCCA **€ 18**
Smoked swordfish carpaccio

POLENTA UNCIA **€ 10**
Traditional corn and buckwheat flour dough with a blend of local cheeses, garlic, butter, and sage.

PRIMI
FIRST COURSES

RISOTTO AL PESCE PERSICO €18
PERCH RISOTTO
(1 - 7 - 8 - 9)

TORTELLONI RIPIENI DI LAVARELLO IN SALSA DI POMODORINO DATTERINO GIALLO DELLA VESUVIANA E BASILICO €22
WHITEFISH-STUFFED TORTELLONI IN YELLOW DATTERINO TOMATO SAUCE FROM VESUVIANA WITH BASIL

LINGUINE AL PESTO DI MANDORLE (SICILIANE) HOME MADE E SCAMPI MEDITERRANEI €18
Linguine with Almond Pesto with scampi

GNOCCHI AI FUNGHI PORCINI DELL ASPROMONTE E CREMA DI PECORINO €16
Gnocchi with Aspromonte porcini mushrooms and pecorino cream sauce

“IL VERO ITALIANO “ UN VIAGGIO DI 1400 CHILOMETRI
SPAGHETTONE DI GRAGNANO CON NDUJA DELL’ ASPROMONTE E GORGONZOLA DOP €16
SPAGHETTONE FROM GRAGNANO WITH NDUJA FROM ASPROMONTE AND GORGONZOLA DOP

PASTA PER BAMBINI AL POMODORO / AL BURRO / ALL’ OLIO EVO €10
PASTA FOR CHILDREN
S WITH TOMATO / WITH BURRO / WITH EXTRAVIRGIN OLIVE OIL.

SECONDI
MAIN COURSES

FILETTO DI TROTA BIANCA ALLA GRIGLIA DEMI GLACE DI LAGO E CICORIA CATALOGNA SALTATA — **€22**

GRILLED WHITE TROUT FILLET WITH LAKE DEMI GLACE AND SAUTÉED CHICORY

IL BIS DEL SUD: DUE CONSISTENZE DI PARMIGIANA TRA TERRA E MARE(DUETTO DI PARMIGIANE ALLE MELANZANE E PESCE SPADA) — **€20**

THE SOUTHERN ENCORE: TWO TEXTURES OF PARMIGIANA BETWEEN LAND AND SEA (DUET OF EGGPLANT AND SWORDFISH PARMIGIANA)

FRITTURA DI CALAMARI — **€16**

Fried Calamari

TAGLIATA DI MANZO ALLA ROBESPIERRE CON PATATE FRITTE FATTE IN CASA — **€23**

Robespierre-style sliced beef with oven-homemade french fries

TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI PORCINI — **€24**

Sliced beef with porcini mushrooms

CONTORNI
SIDE DISHES

VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA
MIX GRILLED VEGETABLES — **€ 6**

PATATE SALTATE IN PADELLA
PAN-FRIED POTATOES — **€ 6**

INSALATA MISTA PICCOLA
SMALL MIXED SALAD — **€ 6**

INSALATA MISTA GRANDE
LARGE MIXED SALAD — **€ 10**

COPERTO: 2,50€ A PERSONA
SERVICE FOR PERSON: 2,50€

BEVANDE
DRINKS

ACQUA NATURALE/ FRIZZANTE (750 ML) WATER STILL / SPARKLING (750 ML)	€ 3,00
COCA COLA / ARANCIATA/ CHINOTTO IN BOTTIGLIA IN VETRO	€ 4,50
BIBITE IN LATTINA / SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,50
BIRRA IN BOTTIGLIA	€ 6
BIRRA ALLA SPINA	
PICCOLA	€ 4
MEDIA	€ 6
CAFFÈ ESPRESSO	€ 2
DECAFFEINATO - GINSENG - ORZO - CORRETTO	€ 2,50
TE / TISANE	€ 4

ALLERGENI / ALLERGEN

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 INTOLLERANT 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 ciorca la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.
Theinformation regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

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** (Amygdalus communis L.), **nocciole** (Corylus avellana), **noci comuni** (Juglans regia), **noci di anacardi** (Anacardium occidentale), **noci di pecan** (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), **noci del Brasile** (Bertholletia excelsa), **pistacchi** (Pistacia vera), **noci del Queensland** (Macadamia ternifolia) **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 <u>IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI</u>