



## La Cena

*Served at our Restaurant La Veranda Belvedere or on a clement night, al fresco at La Terrazza Belvedere from 7:00pm to 10:00pm*

### I Classici

**Prosciutto crudo 20 mesi Marco d'Oggiono e frutta di stagione** 18,00  
Prosciutto crudo Marco d'Oggiono, dry-cured ham seasoned 20 months, and in season fruits

**Bresaola di Punta d'Anca razza Chianina con rucola e scaglie di parmigiano** 18,00  
Bresaola di Punta d'Anca Chianina, air-dried beef, with rocket salad and Parmigiano cheese flakes

**Carpione tipico del "Lago di Como"** 19,00  
"Carpione" typical Como lake fish

**Risotto "Carnaroli" mantecato alle patate rosse e filetti di pesce persico** 23,00  
Risotto "Carnaroli" creamed with red potatoes and perch fillets

**Chitarra di pasta fresca ai "Missultin"** 18,00  
Chitarra di pasta fresca ai "Missultin", homemade pasta with "Missultin", dried savoury lake fish

**Filetto di Lavarello nostrano alle mandorle, burro, salvia e capperi** 25,00  
Lavarello fillet, local lake fish, with almonds, butter, sage and capers

### Gli Antipasti

**Carpaccio di manzo classico di razza Chianina con salsa "Cipriani" e misticanza d'asparagi Mimosa** 19,00  
Classic Chianina beef carpaccio with "Cipriani" sauce - cream, mayonnaise, Worcestershire sauce - and asparagus Mimosa salad

**Involtini di melanzane viola alle verdure e pecorino di Fossa** 16,00  
Purple aubergine rolls with vegetables and pecorino di Fossa cheese

**Polipo scottato al rosmarino, patate e maionese leggera allo zenzero** 19,00  
Rosemary browned octopus with potatoes and ginger mayonnaise

**Finissima di branzino tiepida, pomodori datterino, olive taggiasche e capperi di Salina** 21,50  
Warm sea bass thin fillet with datterini tomatoes, Taggiasca olives and capers from Salina

**Insalata Nizzarda con filetti di sgombro fresco e salsa ricca** 17,00  
Niçoise salad with fresh mackerel and sauce with walnuts oil and terragon

### Le Minestre, le Paste e i Risotti

**"La Ribollita", Minestra di cavolo nero e pane toscano** 16,50  
"La Ribollita" soup with black cabbage and Tuscanian bread

**Gnocchetti di melanzane "ai pomodori" e burrata di bufala campana** 18,00  
Aubergine gnocchi with tomatoes and buffalo mozzarella burrata from Campania

**Tagliolini di pasta fresca agli asparagi di bosco, focchi di tuorlo d'uovo biologico e bottarga di tonno** 21,00  
Home-made fresh pasta with wild asparagus, organic egg yolk flakes and tuna bottarga

**Spaghettoni di "Gragnano" alla carbonara** 17,50  
Spaghettoni di "Gragnano" with Carbonara sauce

**Agnolotti "del Plin" all'Ossobuco** 21,00  
Agnolotti "del Plin", ravioli from Piedmont area, with Ossobuco

**Risotto alla pera caramellata e taleggio a latte crudo** 19,50  
Risotto with caramelized pear and "taleggio a latte crudo" cheese

### I Pesci e i Crostacei

**Trancio di rombo chiodato arrostito in osso, salsa al miele d'arancio e finocchietto selvatico** **27,00**

Grilled turbot slice with orange honey sauce and wild fennel

**Scaloppa di branzino "alla Eoliana"** **27,00**

Sea bass escalope "Eoliana" style

**Fritto misto d'acqua "dolce e salata" e zabaione al balsamico** **27,00**

Variety of fried "freshwater and saltwater" fish and balsamic zabaione

### Le Carni

**Cuore di filetto di manzo in crosta di mandorle e salsa al vino rosso** **30,00**

Almond-crusted beef fillet with red wine sauce

**Medaglione di vitello al pepe e purea di sedano rapa al timo** **25,00**

Veal medallion with pepper and celeriac and thyme puree

**Galletto ruspante ai grani di senape** **21,00**

Farmyard cockerel with mustard seeds

*Tutte le nostre pietanze a base di pesce e carne sono guarnite con contorni di stagione  
All meat or fish courses are served with in season sides*

### I Dolci e i Formaggi

**Meringa, crema al limone e sorbetto ai frutti rossi** **11,00**

Meringue, lemon cream and red berries sorbet

**Mousse alla nocciola, gelato allo yogurt e crumble di cioccolato fondente e sale Maldon** **12,00**

Hazelnut mousse, yogurt ice-cream and dark chocolate crumble with Maldon salt

**Tiramisù veneziano destrutturato** **11,00**

"Camouflaged" Veneziano tiramisù

**Semifreddo ai frutti esotici, cocco, cioccolato fondente e mandorla** **12,00**

Exotic fruit parfait, coconut, chocolate and almonds

**Tortino di carote, cioccolato fondente e frutto della passione** **11,00**

Carrot savoury pie, dark chocolate and passion fruit

**Zuppeta di frutta di stagione speziata e sorbetto al limone** **10,00**

Spicy seasonal fruit soup with lemon sorbet

**Selezione di sorbetti e gelati fatti in casa** **10,00**

Selection of home-made sorbets and ice cream

**Degustazione di formaggi locali** **10,00**

Selection of local cheese

**Degustazione di formaggi locali e regionali** **15,00**

Selection of regional and local cheese