



Il Pranzo

Served at our Restaurant La Veranda Belvedere or on a sunny day, al fresco at La Terrazza Belvedere from 12:30pm to 5:00pm

Gli Antipasti

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	
Caprese: tris di mozzarelle D.O.P. e pomodori	16,00
Caprese Salad: tomatoes and mozzarella D.O.P.	
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	
Insalata di mare alle erbe aromatiche	20,00
Seafood salad with herbs	
Impepata di cozze con crostoni di pane casereccio	19,00
Peppered mussels with traditional bread crouton	
Carpione tipico del Lago di Como	19,00
"Carpione" typical Como lake fish	
Degustazione di Antipasti: Prosciutto crudo 20 mesi Marco d'Oggiono, insalata caprese e carpione tipico del Lago di Como	Per 2 24,00
Tasting of Antipasti: Prosciutto crudo 20 mesi Marco d'Oggiono, Caprese salad and Carpione del Lago di Como	
	Per 4 35,00

Le Paste e i Risotti

Le nostre paste secche di Gragnano	16,50
Spaghettoni o Penne Rigate	
Dry pasta from Gragnano	
...servite con:	
...with Your choice of sauce:	
Pomodoro fresco o Ragù di carne alla bolognese	
Fresh tomato sauce or Classic Bolognese ragout	
Spaghettoni alle vongole e bottarga di tonno	21,00
Spaghettoni pasta with clams and tuna bottarga	
La pasta alla Norma	18,00
Pasta Norma's style	
Tagliolini verdi di pasta fresca gratinati al prosciutto	18,00
Home-made green thin tagliatelle with ham au gratin	
Gnocchi freschi di patate al pomodoro fresco e mozzarella di bufala	17,00
Home-made potato dumplings with fresh tomato and buffalo mozzarella	
Risotto "Carnaroli" mantecato alle patate rosse e filetti di pesce persico	23,00
Risotto "Carnaroli" creamed with red potatoes and perch fillets	
Risotto rosso Portofino con stracciatella di bufala campana	18,00
Risotto rosso Portofino with buffalo stracciatella	



Le Insalate

Caesar salad con petto di pollo ruspante cotto a bassa temperatura 19,00
Caesar salad with free-range chicken breast low-temperature cooked

Caesar salad con tonno fresco lievemente scottato 19,50
Caesar salad with seared fresh tuna

Misticanza di campo e spinaci baby, pecorino maturato in fossa, pera e salsa al balsamico 15,00
Mixed green salad with baby spinach, pecorino - ewe milk cheese - ripened in ditch, pear and balsamic sauce

Le Carni e i Pesci

Filetto di manzo in crosta di basilico, riduzione al balsamico 28,00
Beef fillet in a basil crust, balsamic vinegar sauce

Orecchia d'elefante alla milanese 26,00
Milanese veal cutlet

Scaloppa di branzino, pinoli e olive taggiasche 27,00
Seabass escalope, pine nuts and Taggia olives

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

I Sandwich

Club Sandwich 18,50
Club Sandwich

The Belvedere Burger 17,50
Pomodoro, lattuga, cipolla rossa caramellata, casera D.O.P. e avocado
The Belvedere Burger
Tomato, lettuce, caramelized red onion, casera D.O.P. cheese and avocado

Schiacciata al prosciutto crudo 20 mesi Marco d'Oggiono e "Valtellina Casera D.O.P." 16,00
Thin focaccia with prosciutto crudo Marco d'Oggiono, dry-cured ham seasoned 20 months and "Valtellina Casera D.O.P."

Sandwich aperto di battuta di filetto di manzo, Pomodori datterini, olive e scaglie di parmigiana 19,00
Beef fillet in a open sandwich, date tomatoes, olives and Parmesan cheese flakes

I Dolci

Tiramisù classico veneziano 8,00
Classic Veneziano tiramisù

"Miascia" 7,00
Dolce tipico di Bellagio con salsa vaniglia e mantecato alla cannella
"Miascia"
Typical dessert of Bellagio with vanilla sauce and cinnamon ice-cream

Panna cotta con salsa ai frutti rossi 7,00
Panna cotta with fresh red berries sauce



Hotel Belvedere

Bellagio - Lago di Como

Dal 1880, cinque generazioni di donne.
Since 1880, five generations of women.

Crème brûlée Crème brûlée	8,00
Tagliata di frutta fresca con sorbetto Sliced fresh fruits with sorbet	8,00
Selezione di gelati e sorbetti Selection of ice-cream and sorbet	8,00