



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	
"Ceviche misto" con rucola, agrumi, avocado e cipolla rossa di Tropea	21,50
"Mixed Ceviche" with rocket, citrus, avocado and Tropea red onion	
Astice, escabeche di verdure, carciofi a bassa temperatura e crema di topinambur	26,00
Lobster with vegetable escabeche, low temperature artichokes and Jerusalem artichoke cream	
Insalata Nizzarda con tonno leggermente scottato	17,00
Niçoise salad with seared tuna fish	

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 stracciatella di bufala campana	18,00
Aubergine gnocchi with tomatoes and buffalo mozzarella stracciatella from Campania	
Tagliolini di pasta fresca agli asparagi di bosco, fiocchi 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 2.0 Spaghettoni di "Gragnano" with Carbonara sauce	17,50
Agnolotti "del Plin" all'Ossobuco Agnolotti "del Plin", ravioli from Piedmont area, with Ossobuco	21,00
Paccheri di Gragnano all'astice, finocchietto selvatico e fagioli dall'occhio Paccheri from Gragnano pasta with lobster, wild fennel and black-eyed peas	25,00
Risotto alla pera caramellata e taleggio a latte crudo Risotto with caramelized pear and "taleggio a latte crudo" cheese	19,50
<u>I Pesci e i Crostacei</u>	
Salmone selvaggio, crosta alle erbe, salsa alla senape e miele d'arancio Wild salmon, herb crust, mustard sauce and orange honey	29,00
Scaloppa di branzino "alla Eoliana" Sea bass escalope "Eoliana" style	27,00
Fritto misto d'acqua "dolce e salata" e zabaione al balsamico Variety of fried "freshwater and saltwater" fish and balsamic zabaione	27,00
<u>Le Carni</u>	
Cuore di filetto di manzo in crosta di mandorle e salsa al vino rosso Almond-crusted beef fillet with red wine sauce	30,00
Medaglione di vitello al pepe e purea di sedano rapa al timo Veal medallion with pepper and celeriac and thyme puree	25,00
Galletto ruspante ai grani di senape Farmyard cockerel with mustard seeds	21,00
<u>Dal mare e dalla terra, da condividere - per 2 persone</u>	
Pescato del giorno in crosta di sale Fish of the day in a salt crust	43,00
Bistecca alla fiorentina T-bone steak	47,00
Tomahawk di Fassona Fassona Tomahawk	41,00

*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 Meringue, lemon cream and red berries sorbet	11,00
Mousse alla nocciola, gelato allo yogurt e crumble di cioccolato fondente e sale Maldon Hazelnut mousse, yogurt ice-cream and dark chocolate crumble with Maldon salt	12,00
Tiramisù veneziano destrutturato "Camouflaged" Veneziano tiramisù	11,00
Brownie alle noci caramellate e crema di banana Caramelized nuts brownie with banana cream	11,00
Cocco, frutta esotica e basilico Coconut, exotic fruit and basil	12,00
Selezione di sorbetti e gelati fatti in casa Selection of home-made sorbets and ice cream	10,00
Degustazione di formaggi locali Selection of local cheese	10,00
Degustazione di formaggi locali e regionali Selection of regional and local cheese	15,00