

BELVEDERE

•

BELLAGIO

Percorso Degustazione

Tasting Menu

Tradizione

120

ANTIPASTO ALL'ITALIANA

assaggi di cucina regionale italiana
da condividere
tasting Italian regional appetizer to share
1-2-3-6-7-8-9-11

DISCHI VOLANTI

pastificio Fabbri in ristretto di Caciucco
pasta in Caciucco fish reduction
1-2-4-7-14

Oppure / Or

RISO AL SALTO

zafferano e midollo
rice, saffron and marrow
1-7

MUGGINE

salsa al limone e capperi
mullet fish, lemon sauce and capers
4-7

Oppure / Or

AGNELLO

controfiletto, bernese, sedano rapa e sapa
lamb sirloin, béarnaise, celeriac and sapa
3-7

TORTA DI ROSE

rose cake
1-3-7

Vini in abbinamento
Wine pairing
80

Abbinamento analcolico
Juice pairing
60

Il menù degustazione è
inteso per l'intero tavolo
Tasting menu is considered
for the entire table

Cicchetti

Snacks

BRUSCHETTA 18

crostone di pane, pomodorini, basilico
bread crouton, cherry tomatoes, basil
1-8

CROSTINO LAGHEE 14

pan brioche, patè di lago, cipolle in
agrodolce
brioche bread, lake fish pâté, sour onions
1-3-4-7

ACCIUGHE 20

focaccia, burro salato, acciughe di Cetara
focaccia, salty butter, Cetara's anchovies
1-4-7

POLPETTE DELLA NONNA 12

polpette di manzo in salsa al pomodoro
meatballs in tomato sauce
1-3-7

FOCACCIA ARTIGIANALE 18

focaccia con stracciatella, pomodorini e
rucola
focaccia with stracciatella cheese, cherry
tomatoes and rocket
1-7

PIZZA MARGHERITA 18

mozzarella, pomodoro e basilico
mozzarella cheese, tomato sauce and basil
1-7

PIZZA NAPOLETANA 20

mozzarella, pomodoro, capperi e acciughe
mozzarella, tomato, capers and anchovies
1-4-7

BOMBETTE 12

peperoncini ripieni di tonno,
alici di Cetara, capperi
peppers filled with tuna,
Cetara's anchovies, capers
4

CROCCHETTE DI LAGO 16

servite con maionese al porro
lake fish croquettes with leek mayonnaise
1-3-4-7

TAGLIERE DI SALUMI 25

degustazione di salumi locali
local cold cuts tasting
1-7

TOAST BELVEDERE 25

con prosciutto cotto e formaggio,
patatine fritte*
toast with ham and cheese, french fries*
1-7

CAESAR SALAD 28

lattuga, crostini di pane, parmigiano
con pollo o gamberi* o avocado
lettuce, bread croutons, parmesan cheese
with chicken or prawns* or avocado
1-2-3-4-7

SALMON SANDWICH 35

salmone affumicato, cream-cheese,
maionese al Timut, guacamole,
patatine fritte*
smoked salmon, cream-cheese, Timut
mayonnaise, guacamole, french fries*
1-3-4-7

BRUNO'S BURGER 30

hamburger, formaggio, uovo, misticanza,
maionese al miso, patatine fritte*
beef burger, cheese, fried egg, mesclun,
soy mayo, french fries*
1-3-6-7

Antipasti

CAPRESE 25

mozzarella campana, pomodori e basilico
mozzarella cheese, tomatoes and basil
7

PARMIGIANA 28

melanzana alla parmigiana, basilico, grana padano riserva
eggplant in parmigiana style
3-6-7

TARTARE DI PESCATO 35

pesca, pastinaca e salsa ravigoté
market fish tartare, peach, parsnip and ravigoté sauce
1-4-7

VITELLO TONNATO 32

polvere di olive e capperi
veal carpaccio, tuna sauce, olives and capers
3-4-6-10-11

CARPIONE DI LAGO 30

tipico antipasto del lago di Como servito con polenta fritta
typical starter of Como Lake served with fried polenta
4-3-7

Primi

YOUR FAVOURITE PASTA 25

pomodoro, carbonara, pesto, bolognese o cacio e pepe
pasta as your choice with tomato sauce, carbonara, basil pesto, bolognese or cacio e pepe
1-3-7-8

TAGLIOLINI 42

tagliolini 33 tuorli e gamberi rossi*
tagliolini 33 yolks, red prawns*
1-2-3-4

ZINCARLIN 35

risotto Meracinqe allo Zincarlin e erba cipollina
risotto Meracinqe with Zincarlin cheese and chive
6-7

GNOCCHI 34

wasabi e nage di finocchio
potato gnocchi, wasabi and fennel nage
1-3-7

LASAGNA ALLA BOLOGNESE 30

1-3-7

Secondi

PESCATO ALL'AMO 44

pescato di mare alla griglia, piselli e vongole
grilled market fish, beans and clams

4-7-9

CONTROFILETTO 45

manzo selezione Varvara
con verdure dell'orto e patate
beef sirloin with vegetables and potatoes

7

MILANESE 42

costoletta di vitello alla
milanese con insalata agra
fried veal cutlet with sour salad

1-3-7

BATTUTA DI MANZO 32

selezione Fratelli Varvara
beef tartare Fratelli Varvara selection

1-3-4-7-10

FRITTO DI LAGO 38

fritto misto di pesce di lago
mix fried lake fish

1-4

Dolci

LEMON PIE 14

meringa all'italiana e lemon curd
italian meringue and lemon curd

3

TIRAMISÙ 16

typical dessert from Treviso with
savoiaro biscuit, mascarpone
cheese cream and bio Milani coffee

1-3-7

TAGLIATA DI FRUTTA 16

fruit salad

GELATI E SORBETTI 12

ice-cream and sorbet selection

3-7-8

SELEZIONE DI FORMAGGI DI CHRISTIAN BUTTI 25

local cheese selection

1-3-7-8

Allergeni

Allergens

1. Cereali contenenti glutine: grano, orzo, avena, farro, kamut o prodotti derivati
Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or products thereof
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova
Eggs and products thereof
4. Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and product thereof
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and products thereof
6. Soia e prodotti a base di soia
Soybeans and product thereof
7. Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio
Milk and product thereof, including lactose
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acajiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and product thereof
9. Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products thereof
10. Senape e prodotti a base di senape
Mustard and products thereof
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and products thereof
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/litro
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/liter
13. Lupini e prodotti a base di lupini
Lupin and products thereof
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products thereof

Ai sensi del REG CE 852/04, per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati in questo locale, indicati con l'asterisco (*), sono surgelati o congelati all'origine, oppure sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa. Ai sensi del REG CE 853/04, il pesce somministrato crudo o parzialmente crudo è sottoposto ad abbattimento rapido.

As regulated by REG CE 852/04, in order to guarantee the quality and hygiene of the food, some of the products served in this restaurant, marked with an asterisk (*), have been frozen or submitted to temperature reduction. As regulated by REG CE 853/04, the seafood that is served raw or partially raw is submitted to temperature reduction.