



Menù Sant Ambroeus

ANTIPASTO

La nostra cipolla dorata cotta al forno
ripiena di salsiccia nostrana e formaggio di Bellagio (1,7)

PRIMO PIATTO

Risotto Carnaroli classico dell'azienda "Riva"
con crema di zucca e pancetta croccante (7,9)

SECONDO PIATTO

Guancetta di maialino da latte cotta a bassa temperatura
con polenta nostrana "Baia del Re" (7,10,12)

DESSERT

Tortino morbido di panettone con sotbetto al mandarino (1,3,7,12)

Euro 35,00 (bevande escluse)

Euro 45,00 (inclusi Acqua, Vina 1bt ogni 3 persone e Caffè)

Allergeni: (1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati, (2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei, (3) UOVA e prodotti a base di uova, (4) PESCE e prodotti a base di pesce, (5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi, (6) SOIA e prodotti a base di soia, (7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio), (8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti, (9) SEDANO e prodotti a base di sedano, (10) SENAPE e prodotti a base di senape, (11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo, (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale, (13) LUPINI e prodotti a base di lupini, (14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.



Menù Santa Lucia

ANTIPASTO

Flan di carciofi di Albenga con lonzino di maiale marinato alle erbe (3,7,12)

PRIMO PIATTO

Tortelloni di pasta fresca ripieni di radicchio trevisano e ricotta conditi con crema di zafferano (1,3,7)

SECONDO PIATTO

Suprema di faraona nostrana con salsa al miele e castagne accompagnata da un tortino di patate al rosmarino (7,10,12)

DESSERT

Cre moso al cioccolato fondente e salsa inglese (3,7)

Euro 40,00 (bevande escluse)

Euro 50,00 (inclusi Acqua, Vina 1bt ogni 3 persone e Caffè)



Menù Sankt Nikolaus

ANTIPASTO

Baccalà vicentino mantecato con crema di ceci e erba salvia (4,7)

PRIMO PIATTO

Risotto Carnaroli classico dell'azienda "Riva" con crema di broccoletti, calamari e burro alle acciughe (7,12,14)

SECONDO PIATTO

Trancio di orata del Mediterraneo
con agretto di pomodoro e timballo di riso Venere (4,7)

DESSERT

Tortino al cioccolato fondente
con salsa ai frutti di bosco e gelato alla vaniglia (3,7)

Euro 45,00 (bevande escluse)

Euro 55,00 (inclusi Acqua, Vina 1bt ogni 3 persone e Caffè)

Allergeni: (1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati, (2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei, (3) UOVA e prodotti a base di uova, (4) PESCE e prodotti a base di pesce, (5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi, (6) SOIA e prodotti a base di soia, (7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio), (8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti, (9) SEDANO e prodotti a base di sedano, (10) SENAPE e prodotti a base di senape, (11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo, (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale, (13) LUPINI e prodotti a base di lupini, (14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.



Menù “Ul Persic”

ANTIPASTO

Per incominciare....Antipasto di pesce di lago (4)

PRIMO PIATTO

Risotto Carnaroli classico dell’azienda Riva con filetti di pesce persico croccanti al burro di Bellagio e polvere di salvia (4,7,9,12)

DESSERT

A scelta dalla nostra carta

Euro 30,00 (bevande escluse)

Euro 40,00 (Acqua, Vino 1Bottiglia ogni 3 persone e caffè)



Menù Varenna

ANTIPASTO

Insalatina di calamari scottati
con dressing al lampone e misticanza (10,14)

PRIMO PIATTO

Lasagnetta di pasta fresca con bocconcini di pesce di mare
e tagliatelle di verdure (1,2,3,4,7,14)

SECONDO PIATTO

Trancio di ricciola aromatizzato alle erbe di campo
con patate schiacciate (4)

DESSERT

Mousse al cioccolato fondente con salsa allo zafferano iraniano (3,7)

Torta di pasticceria

Euro 45,00 (bevande escluse)

Euro 55,00 (inclusi Acqua, Vini 1bt ogni 3 persone e Caffè)

Allergeni: (1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati, (2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei, (3) UOVA e prodotti a base di uova, (4) PESCE e prodotti a base di pesce, (5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi, (6) SOIA e prodotti a base di soia, (7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio), (8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti, (9) SEDANO e prodotti a base di sedano, (10) SENAPE e prodotti a base di senape, (11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo, (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale, (13) LUPINI e prodotti a base di lupini, (14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.



Menù Bellagio

ANTIPASTO

Tartare di salmone norvegese marinato in casa
con crema di yogurt all'erba cipollina (4,7)

PRIMO PIATTO

Risotto carnaroli classico con code di gambero argentino,
burro al lime e crema di fior di latte Valtellina (2,7,9)

SECONDO PIATTO

Cartoccio di carta fata con trancetti di branzino selvatico alla mediterranea (4)

DESSERT

Cremoso al cioccolato fondente e salsa allo zafferano (3,7)

Torta di pasticceria

Euro 50,00 (bevande escluse)

Euro 60,00 (inclusi Acqua, Vina 1bt ogni 3 persone e Caffè)

Allergeni: (1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati, (2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacci, (3) UOVA e prodotti a base di uova, (4) PESCE e prodotti a base di pesce, (5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi, (6) SOIA e prodotti a base di soia, (7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio), (8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti, (9) SEDANO e prodotti a base di sedano, (10) SENAPE e prodotti a base di senape, (11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo, (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale, (13) LUPINI e prodotti a base di lupini, (14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.



Menù Cornizzolo

ANTIPASTO

Ventaglio di prosciutto crudo
con flan morbido di Zincarlin del “San Prim” e pere Williams (3,7)

PRIMO PIATTO

Risotto Carnaroli classico dell’azienda “Riva” agli ortaggi di stagione
mantecato con cremino fresco aromatizzato (7,9)

SECONDO PIATTO

Lombatina di vitello da latte cotta al punto rosa
con riduzione alla melissa e tortino di patate (7,9,10)

DESSERT

Cremoso al limone con crumble croccante (1,7)

Torta di pasticceria

Euro 45,00 (bevande escluse)

Euro 55,00 (inclusi Acqua, Vina 1bt ogni 3 persone e Caffè)

Allergeni: (1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati, (2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei, (3) UOVA e prodotti a base di uova, (4) PESCE e prodotti a base di pesce, (5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi, (6) SOIA e prodotti a base di soia, (7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio), (8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti, (9) SEDANO e prodotti a base di sedano, (10) SENAPE e prodotti a base di senape, (11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo, (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale, (13) LUPINI e prodotti a base di lupini, (14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.



Menù Resegone

ANTIPASTO

Terrina di coniglio e faraona con falde di peperone rosso all'aceto balsamico (7)

PRIMO PIATTO

Straccetti di pasta fresca con fonduta di latteria di Bellagio
e chips di prosciutto crudo (1,3,7)

SECONDO PIATTO

Filetto di manzo cotto intero con riduzione di Marzemino e timo selvatico
accompagnato da un cestino di verdure e patate (7,10,12)

DESSERT

Spuma ghiacciata agli agrumi (3,7)

Torta di pasticceria

Euro 50,00 (bevande escluse)

Euro 60,00 (inclusi Acqua, Vina 1bt ogni 3 persone e Caffè)



Menù Bollettone

ANTIPASTO

Degustazione di salumi del nostro territorio,
assaggio di formaggi di Bellagio e della Valtellina
accompagnati da giardiniera della “Trattoria Riposo”
Tortino soffice di ortaggi di stagione
Tartare di salmone norvegese marinato agli agrumi
(3,4,7,12)

PRIMO PIATTO

Risotto Carnaroli classico dell’azienda “Riva”
con battuta di salsiccia brianzola e riduzione di Nebbiolo (7,9,12)

DESSERT

Torta chantilly

Euro 30,00 (bevande escluse)

Euro 40,00 (inclusi Acqua, Vini 1bt ogni 3 persone e Caffè)



Menù Palanzone

ANTIPASTO

Degustazione di salumi del nostro territorio,
assaggio di formaggi di Bellagio e della Valtellina
accompagnati da giardiniera della “Trattoria Riposo”
Tortino soffice di ortaggi di stagione
Tartare di salmone norvegese marinato agli agrumi
(3,4,7,12)

PRIMO PIATTO

Risotto Carnaroli classico dell’azienda “Riva” allo zafferano
con funghi porcini (7,9)
Raviolini del plin ripieni di carne
con fonduta di taleggio della Valsassina (1,3,7,9)

DESSERT

Torta chantilly

Euro 35,00 (bevande escluse)

Euro 45,00 (inclusi Acqua, Vini 1bt ogni 3 persone e Caffè)

Allergeni: (1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati, (2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei, (3) UOVA e prodotti a base di uova, (4) PESCE e prodotti a base di pesce, (5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi, (6) SOIA e prodotti a base di soia, (7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio), (8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti, (9) SEDANO e prodotti a base di sedano, (10) SENAPE e prodotti a base di senape, (11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo, (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale, (13) LUPINI e prodotti a base di lupini, (14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.