



## 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, 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 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)