



„Le acque tranquille del lago riflettono le bellezze che lo circondano; quando la mente è serena, la bellezza dell'io si riflette in essa. “

B. K. S. Lyengar

Villa Belvedere Como Lake Relais** **Where Else!



**Inscriviti sul Gruppo Facebook degli
Amici di Villa Belvedere Como lake Relais,
e riceverai Offerte speciali.**

Antipasti

Hors d'oeuvre

Piatti Signature

Sapori di Lago: filetto di salmerino marinato, polpettina di cavedano, filetto di lavarello* in salsa verde, filetto di trota affumicata, Carpione € 14,00

Lake flavors a variation of lake fish 3,4,7,8

Patè di cavedano con cipolla di tropea caramellata, mostarda di melone ed emulsione di nocciole € 13,00

Lake Chub Pate with caramelized Tropea onion, melon chutney and hazelnuts emulsion 4,7,8

Bresaola di Chianina Marco D'Oggiono con Zincarlin (Formaggio locale) € 13,00

Chianina dried beef with Zincarlin (local cheese) 7

Petto d'anatra novella leggermente affumicato allo zucchero di canna e agrumi Mediterranei, insalatina fresca di arance e mele annurche € 13,00

Duck breast lightly smoked with brown sugar and Mediterranean citrus fruits, fresh oranges and annurche apples salad

Crudità di funghi Porcini, spinacino e scaglie di grana € 13,00

Porcini mushrooms, spinach and Grana cheese 7



Riso /Rice

Piatto Signature

Risotto, “Carnaroli Tenuta Castello” con fiori di zucca, Pesce persico * del Lario mantecato con burrata ed erba cipollina

€ 20,00p.p.
(min 2 pers.)

Risotto, “Carnaroli Tenuta Castello” with zucchini flowers, creamed with burrata cheese and chives, Como Lake Perch Fillet 4,7

Riso Arborio in “Cagnun”, con Pesce persico * del Lario Salvia e burro fuso

€ 18,00p.p
(min 2 pers.)

Rice Arborio in "Cagnun" (Traditional boiled rice), with Lario Perch filet fish* with Sage and melted butter 4,7

PASTA

Piatto Signature

Spaghettoni “Cav Cocco” con pesto di erbe spontanee, pistacchi di Bronte tostiti e bottarga di lavarello

€ 15,00

“Cav Cocco” Spaghetti with wild herbs pesto, roasted Bronte pistachios and lake whitefish roe 1,4,8

Caramelle di pasta fresca con farcia di vitello e porro di Cervere su crema di Parmigiano

€ 12,00

Fresh pasta with veal filling and leek from Cervere on a Parmigiano cream 1,3,7,9

Tagliolino di pasta fresca con zucchine, pomodorini e Missoltino

€ 14,00

Tagliolini pasta with zucchini, tomatoes and Missoltino 1,4,8

Fettucelle di farina di castagne e Porcini

€ 14,00

Fresh chestnuts flour pasta with and porcini mushrooms 1, 3



Il *Riso in Cagnun*, è una antica e contadina ricetta lombarda, Il primo documento che cita la sua ricetta risale al 1658 per realizzarlo i chicchi di riso, durante la cottura, vengono lessati e non mantecati, servito con il Re dei Pesci di Lago e un burro fuso con il sapore deciso della Salvia, diventa una vera e propria prelibatezza.

The Rice in Cagnun, is an ancient and peasant Lombard recipe, The first document that mentions it dates back to 1658. To make it rice grains, during cooking, are boiled and not creamed, served with the King of Lake Fish and a melted butter with the flavor of Sage, becomes a real delicacy.



Acqua dolce/ Freshwater fish

Piatti Signature

Fritto di Lago* e Verdure in Tempura Tempura of lake fish and vegetables 1,3,4,7	€ 18,00
Filetto di trotella di montagna, farcia di composta di arance amare e pomodorini secchi pachino, con Julienne di verdure all'olio Extra Vergine d'Oliva Mountain trout fillet with marmalade and dried pachino cherry tomatoes, Vegetables Julienne with extra virgin oil 4	€ 16,00
Filetto di salmerino in crosta di olive Tremezzine con Fagiolini Croccanti Char fish fillet crusted with Tremezzine olives with green beans 1,4	€ 16,00

Dalla Fattoria/From the Farm

Petto di gallina farcito della sua coscia con crosta aromatica su salsa di pomodorini pachino infornati Chicken breast in an aromatic crust on Pachino tomatoes sauce 1,3,7	€ 16,00
Tagliata di manzo alle erbe con carotine glassate all'aceto di mele e tortino di patate Sliced beef sirloin with herbs, Carrots glazed with apple vinegar and potatoes pie 3,7	€ 22,00
Costolette di agnello scalzato scottadito con zucchine alla menta Lamb ribs, zucchini julienne with mint 1, 3	€ 22,00
Filetto di manzo con Porcini Beef fillet with Porcini	€25,00

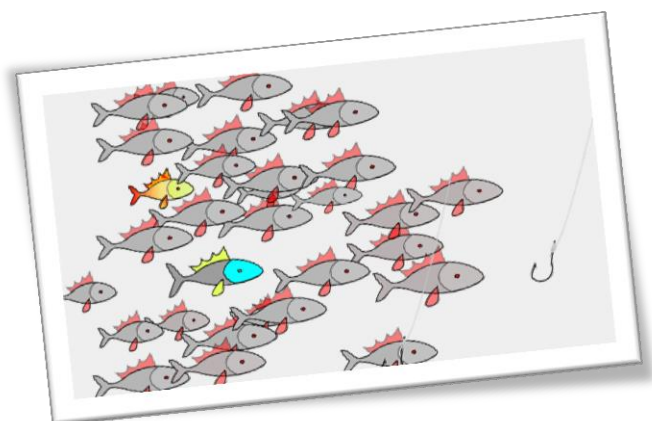
Piatti Signature...

*Il lago di Como offre una grande fonte di materie prime di alta qualità che permette al nostro chef, **Gianni Conterio**, di comporre piatti freschi, originali e generosi I suoi **Piatti Signature** esaltano questo savoir-faire unico ...*

*The Como Lake offers a great source of high-quality food that permit our chef, **Gianni Conterio**, to create a fresh, original and generous kitchen ... The **Piatti Signature** exalt this unique savoir-faire ...*

Il mare/The Sea

Insalata Mediterranea di mare * Mediterranean sea salad (2,4,14)	€ 14,00
Spaghettone “Cav. Cocco” con vongole veraci Spaghettone “Cav. Cocco” with Clams (2)	€ 14,00
Raviolo di cappelante e gamberi al ragù di polipo * Scallops and shrimps ravioli with octopus ragù (1,2,3,4,14)	€ 16,00
Il Pescato The Fish (4,14)	€ 20,00



Dolce Finale/Sweet end



“Un uomo che rifiuta un Dolce non può avere un'anima pura.”

Inspirato da CHARLES LAMB

Grand Dessert “Villa Belvedere”	€ 12,00
“Villa Belvedere” Emotion 1,4,3,7,8	
Crumble di cacao, mango sciroppato e gelato al caramello	€ 8,00
Chocolate crumble, mango in syrup and caramel ice cream 1,7	
Latte in piedi 2018, l'evoluzione, profumato al rosmarino con fragole caramellate	€ 8,00
Milk standing flavored with rosemary and caramelized strawberry 4,7	
Frullato di fragole profumato alla menta e Sorbetto al Mango	€ 8,00
Whisked strawberries with fresh mint and Mango sorbetto	
Sorbetti o Gelati della casa	€ 6,00
Homemade sorbets and Ice Cream 3,7,8	
Selezione di formaggi locali con pera, noci e confetture	€ 12,00
Selection of local cheese with Pear, Nuts and marmalade 7,8,10	



Acqua: €3,00
Espresso: €2,00
Caffè corretto: €3,50
Coperto/ Table service €2,50
Pane/Bread 1,7,8,11
Diritto di tappo €3,00

*** *Gentili Ospiti siete invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze Saremo lieti di guidarvi nella scelta dei piatti, I numeri inseriti dopo il nome del piatto indica la presenza dell'allergene corrispondente nella tabella degli allergeni.***

*** *Dear Guests you are invited to communicate to the staff any alimentary allergies or intolerances We will guide you in your choice, The numbers inserted after the name of the plate indicates the presence of the allergen in the corresponding table of allergens.***



Tutte le salse e sughi sono Gluten Free, e proponiamo a richiesta Pasta senza glutine
All sauces are Gluten Free, and we also propose gluten-free pasta