



*„ O lago! rocce mute! grotte! foresta oscura! Voi che il tempo salva o che può rinnovare, Conservate di questa notte, conservate, bella natura, Almeno la memoria. “*

*LE LAC - Lamartine*

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



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



## Per Iniziare/Starters

---

<b>Degustazione di <i>acqua dolce</i>:</b> Paté di Cavedano con cuore di cipolla caramellata, polpettina di Trota, filetto di Lavarello in salsa verde, Trota affumicata, Alborelle in agrodolce. Lake flavors a variation of lake fish 1,3,4,7,8	<b>€ 14,00</b>
<b>Lavarello in carpione e Missoltino alla piastra con crostone di polenta</b> Soused lake fish and Missoltino with maize porridge 1,4	<b>€ 14,00</b>
<b>Salmone marinato in casa con insalatina di Gamberi di fiume e sale affumicato</b> Marinated salmon with river shrimps and smoked salt salad 2,4,14	<b>€ 13,00</b>
<b>Prosciutto “Culatello” della Valtellina con raviolo fritto</b> “Culatello” ham from Valtellina with fried ravioli 1,7	<b>€ 13,00</b>
<b>Petto d’anatra novella leggermente affumicato allo zucchero di canna e agrumi Mediterranei, insalatina fresca di arance e mele annurche</b> Duck breast lightly smoked with brown sugar and Mediterranean citrus fruits, fresh oranges and annurche apples salad	<b>€ 13,00</b>
<b>Passata di Verdure con crostini di Pane</b> Vegetable Soup with bread croutons 1,9	<b>€9,00</b>

---

## Riso/Rice

<b>Riso Arborio al burro e salvia “Cagnun” con pesce Persico nostrano</b> Rice Arborio in "Cagnun" (Traditional boiled rice), with Perch filet fish* with sage and melted butter 4,7	<b>€ 18,00</b>
<b>Risotto al vino rosso “Sassella” e funghi Porcini</b> Risotto with red wine “Sassella” and Porcini mushrooms 7	<b>€ 15,00</b>

---

## Pasta

<b>Ravioli con ripieno di bresaola e crema al taleggio e radicchio</b> Ravioli pasta filled with Bresaola (dried Cow meat), cheese cream and chicory 1,3,7	<b>€ 12,00</b>
<b>Pizzoccheri della Valtellina</b> Valtellina Pizzoccheri (buckwheat pasta, potatoes, cabbage, local cheese, melted butter, saige, garlic) 1,7	<b>€ 12,00</b>
<b>Trofie al Pesto*, bottarga di Lavarello e pistacchi di Bronte tostiti</b> Trofie with Basilic Sauce, lake fish dried roe, roasted Bronte Pistachios 1,4,8	<b>€ 13,00</b>
<b>Spaghettoni trafilato al bronzo con vongole veraci e pomodoro fresco</b> Spaghettoni with clams and fresh tomatoes 1,2,14	<b>€ 14,00</b>
<b>Tortelloni ripieni di Gamberi e Capesante al ragù di polipo</b> Tortelloni pasta with shrimps and octopus' ragout 1.2,3,4,14	<b>€ 15,00</b>

\* Basilico, e Pinoli senza aglio Basilico, and pine nuts without garlic



## **Pesce / Fish**

---

<b>Zuppa di pesce di lago leggermente piccante</b> Lake fish soup slightly spicy 1,2,4	<b>€ 16,00</b>
<b>Filetto di trotella di montagna con farcia di arance amare e pomodorini secchi</b> Mountain trout fillet with marmalade and dried pachino cherry tomatoes, 4	<b>€ 16,00</b>
<b>Filetto di Branzino e Gamberoni al cartoccio</b> Seabass fillet and shrimps 2,4,14	<b>€ 20,00</b>

## **Dalla Fattoria/From the Farm**

---

<b>Petto di gallina farcito della sua coscia con crosta aromatica su salsa di pomodorini pachino infornati</b> Chicken breast in an aromatic crust on Pachino tomatoes sauce 1,3,7	<b>€ 16,00</b>
<b>Tagliata di controfiletto di manzo su letto di rucola e scamorza affumicata (gr 300 ca)</b> Sliced beef sirloin with herbs, Carrots glazed with apple vinegar and potatoes pie 3,7	<b>€ 22,00</b>
<b>Ossobuco di vitello alla Milanese</b> Veal ossobuco Milanese style 1,9	<b>€ 19,00</b>
<b>Filetto di manzo con funghi Porcini</b> Beef fillet with Porcini mushrooms 7	<b>€ 25,00</b>



*Proponiamo a richiesta Pasta senza glutine*  
*On your request, we also cook gluten-free pasta*



## Per un Dolce Finale/For a Sweet Ending

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

*Inspirato da CHARLES LAMB*

<b>Grand Dessert “Villa Belvedere”</b> “Villa Belvedere” Emotion 1,4,3,7,8	<b>€ 12,00</b>
<b>Semifreddo alle Noci e Cioccolato Bianco</b> Parfait with Walnuts and White Chocolate 1,3,7,8	<b>€ 8,00</b>
<b>Crema Caramel alle Castagne</b> Caramel cream with chestnuts 3,7	<b>€ 8,00</b>
<b>Plaisir Chocolat (Mousse al cioccolato fondente su Crumble al Cacao)</b> Dark chocolate mousse on Cocoa Crumble 1,3,7	<b>€ 8,00</b>
<b>Panettone Baj di Como con crema al mascarpone</b> Panettone Baj from Como with mascarpone cream 1,3,7,8	<b>€ 8,00</b>
<b>Sorbetti o Gelati della casa</b> Homemade sorbets and Ice Cream 3,7,8	<b>€ 6,00</b>
<b>Selezione di formaggi locali con pera, noci e confetture</b> Selection of local cheese with Pear, Nuts and marmalade 7,8,10	<b>€ 12,00</b>

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***