



*„ 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>Carpaccio di manzo marinato in casa con formaggio alla Birra e marmellata di radicchio</b> Beef carpaccio home-marinated, cheese with beer and radicchio (red Chicory) jam 1,7	<b>€ 13,00</b>
<b>Passato di Verdure con crostini di Pane e Parmigiano</b> Vegetable Soup with bread croutons and Parmigiano Cheese 1,9	<b>€9,00</b>

## Riso/Rice

---

<b>Risotto Belvedere e Persico nostrano</b> Risotto Belvedere, with Perch filet fish* with sage and melted butter 4,7	<b>€ 18,00</b>
<b>Risotto allo zafferano con gelato al carciofo e pancetta croccante</b> Saffron Risotto with artichoke ice cream and crispy bacon 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 tostati</b> Trofie with Basilic Sauce, lake fish dried roe, roasted Bronte Pistachios 1,4,8	<b>€ 13,00</b>
<b>Spghettone trafilato al bronzo ai frutti di mare</b> Spghettone with seafood 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 salmerino in crosta di mandorle con maionese alla salsa di soia</b> Salmerino (Char) fish fillet in almond crust and mayonnaise with soy sauce, 1, 4, 6, 8, 10	<b>€ 16,00</b>
<b>Sandwich di Branzino con Gamberoni su vellutata di Zucca</b> Sea bass sandwich with prawns on pumpkin cream 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>Ganassino di Vitello brasato al Domasino Rosso</b> Red Domasino wine braised Veal 1,9	<b>€ 19,00</b>
<b>Filetto di manzo glassato al passito di Pantelleria e Foie Gras</b> Beef fillet glazed with Pantelleria Passito wine and Foie Gras 1	<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>	<b>€ 12,00</b>
“Villa Belvedere” Emotion 1,4,3,7,8	
<b>Semifreddo alle Noci e Cioccolato Bianco</b>	<b>€ 8,00</b>
Parfait with Walnuts and White Chocolate 1,3,7,8	
<b>Creme Caramel alle Castagne</b>	<b>€ 8,00</b>
Caramel cream with chestnuts 3,7	
<b>Plaisir Chocolat (Mousse al cioccolato fondente su Crumble al Cacao)</b>	<b>€ 8,00</b>
Dark chocolate mousse on Cocoa Crumble 1,3,7	
<b>Panettone Baj di Como con crema al mascarpone</b>	<b>€ 8,00</b>
Panettone Baj from Como with mascarpone cream 1,3,7,8	
<b>Sorbetti o Gelati della casa</b>	<b>€ 6,00</b>
Homemade sorbets and Ice Cream 3,7,8	
<b>Selezione di formaggi locali con pera, noci e confetture</b>	<b>€ 12,00</b>
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