



„ *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

Degustazione di <i>acqua dolce</i>: 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	€ 14,00
Lavarello in carpione e Missoltino alla piastra con crostone di polenta Soused lake fish and Missoltino with maize porridge 1,4	€ 14,00
Salmone marinato in casa con insalatina di Gamberi di fiume e sale affumicato Marinated salmon with river shrimps and smoked salt salad 2,4,14	€ 13,00
Prosciutto “Culatello” della Valtellina con raviolo fritto “Culatello” ham from Valtellina with fried ravioli 1,7	€ 13,00
Carpaccio di manzo marinato in casa con formaggio alla Birra e marmellata di radicchio Beef carpaccio home-marinated, cheese with beer and radicchio (red Chicory) jam 1,7	€ 13,00
Passato di Verdure con crostini di Pane e Parmigiano Vegetable Soup with bread croutons and Parmigiano Cheese 1,9	€9,00

Riso/Rice

Risotto Belvedere e Persico nostrano Risotto Belvedere, with Perch filet fish* with sage and melted butter 4,7	€ 18,00
Risotto allo zafferano con gelato al carciofo e pancetta croccante Saffron Risotto with artichoke ice cream and crispy bacon 7	€ 15,00

Pasta

Ravioli con ripieno di bresaola e crema al taleggio e radicchio Ravioli pasta filled with Bresaola (dried Cow meat), cheese cream and chicory 1,3,7	€ 12,00
Pizzoccheri della Valtellina Valtellina Pizzoccheri (buckwheat pasta, potatoes, cabbage, local cheese, melted butter, saige, garlic) 1,7	€ 12,00
Trofie al Pesto*, bottarga di Lavarello e pistacchi di Bronte tostati Trofie with Basilic Sauce, lake fish dried roe, roasted Bronte Pistachios 1,4,8	€ 13,00
Spghettone trafilato al bronzo ai frutti di mare Spghettone with seafood 1,2 ,14	€ 14,00
Tortelloni ripieni di Gamberi e Capesante al ragù di polipo Tortelloni pasta with shrimps and octopus' ragout 1.2,3,4,14	€ 15,00

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



Pesce / Fish

Zuppa di pesce di lago leggermente piccante Lake fish soup slightly spicy 1,2,4	€ 16,00
Filetto di salmerino in crosta di mandorle con maionese alla salsa di soia Salmerino (Char) fish fillet in almond crust and mayonnaise with soy sauce, 1, 4, 6, 8, 10	€ 16,00
Sandwich di Branzino con Gamberoni su vellutata di Zucca Sea bass sandwich with prawns on pumpkin cream 2,4,14	€ 20,00

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 controfiletto di manzo su letto di rucola e scamorza affumicata (gr 300 ca) Sliced beef sirloin with herbs, Carrots glazed with apple vinegar and potatoes pie 3,7	€ 22,00
Ganassino di Vitello brasato al Domasino Rosso Red Domasino wine braised Veal 1,9	€ 19,00
Filetto di manzo glassato al passito di Pantelleria e Foie Gras Beef fillet glazed with Pantelleria Passito wine and Foie Gras 1	€ 25,00



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

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

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