



Le Restaurant in Villa



„ *Il paesaggio non ha linguaggio e la luce non ha grammatica, eppure le nostre ricette cercano di raccontarli..*“

Inspirato da Robert Macfarlane

Villa Belvedere Como Lake Relais

Where Else!



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

#VillaBelvedereComolakeRelais



Per Iniziare/Starters

Variazione dall'Acqua dolce: storione marinato, Patè di Cavedano, Lavarello in carpione, Alborelle in agrodolce, Missoltino con crostone di Polenta, Lake flavors a variation of lake fish 1,3,4,7,8	€ 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
Polpette di trota salmonata con crema al prezzemolo e salsa al sakè Salmon trout meatballs with parsley cream and sake sauce	€ 12,00
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 all'asparago e pancetta croccante Saffron Risotto with asparagus ice cream and crispy bacon 7	€ 15,00

Pasta

Tortelloni ripieni di Gamberi e Capesante al ragù di polipo Tortelloni pasta with shrimps and octopus' ragout 1.2,3,4,14	€ 15,00
Spaghettone trafilato al bronzo ai frutti di mare Spaghettone with seafood 1,2 ,14	€ 14,00
Strozzapreti al pesto di basilico* e bottarga di Lavarello Strozzapreti with Basilic sauce and lake fish dried roe 1,4,8	€ 13,00
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
Gnocchi di carote Viola ai frutti di lago Purple carrot dumplings with lake fishes 1,2,3,4	€ 12,00

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



Pesce / Fish

Pesce di lago all'acqua pazza € 16,00
Lake fish with Cherry Tomatoes broth 1,2,4

Filetto di salmerino in crosta di mandorle con maionese alla salsa di soia € 16,00
Salmerino (Char) fish fillet in almond crust and mayonnaise with soy sauce, 1, 4, 6, 8, 10

Sandwich di Orata con capasanta su insalatina di spinaci novelli € 20,00
Sea bass sandwich with scallops on salad of spinach 2,4,14

Dalla Fattoria/From the Farm

Asparagi con Uova all'occhio di Bue € 12,00
Asparagus with Fried Eggs 3

Coscia di faraona con farcia di tacchino e pomodorini secchi su salsa al miele Castiglio € 17,00
Guinea fowl leg with stuffing with turkey and dried sweet tomatoes on a Castiglio
(Chesnut and Linden) honey sauce 1,3,7

Tagliata di controfiletto di manzo su letto di rucola e scamorza affumicata (gr 300 ca) € 22,00
Sliced beef sirloin with Scamorza (Smoked Cheese), on rocket salad 7

Ganassino di Vitello brasato al Domasino Rosso € 19,00
Braised Veal with Domasino Red wine 1,9

Filetto di manzo glassato al passito di Pantelleria e Gamberone al vapore € 25,00
Beef fillet glazed with Pantelleria Passito wine and steamed Prawn 1,2

Costolette di Agnello impanate al Parmigiano Reggiano € 25,00
Lamb cutlets breaded with parmesan cheese 1,3,7



Per un Dolce Finale/For a Sweet Ending

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

Inspirato da CHARLES LAURENT

Le 3 Gourmandises “Villa Belvedere” € 10,00

“Villa Belvedere” Emotion 1,4,3,7,8

Semifreddo alle Noci e Cioccolato Bianco € 8,00

Parfait with Walnuts and White Chocolate 1,3,7,8

Tortino alle mandorle con salsa al thé € 8,00

Almond cake with tea sauce 1,3,7,8

€ 8,00

Plaisir Chocolat (Mousse al cioccolato fondente su Crumble al Cacao)

Dark chocolate mousse on Cocoa Crumble 1,3,7

Sorbetti o Gelati della casa € 6,00

Homemade sorbets and Ice Cream 3,7,8

Frutti di Bosco con Sorbetto al Lime € 7,00

Wild Berries with Lime Sorbet

Selezione di formaggi € 12,00

Selection of local cheese 7,8,10

Acqua: €3,00

Espresso: €2,00

Caffè corretto: €3,50

Coperto/ Table service €2,50

Pane/Bread 1,7,8,11

Dritto di tappo €3,00

** Gentili Ospiti siete invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie intolleranze. Saremo lieti di guidarvi nella scelta dei piatti, I numeri inseriti dopo il nome del piatto indicano 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 indicate the presence of the allergen in the corresponding table of allergens.*



Proponiamo a richiesta Pasta senza glutine

On your request, we also cook gluten-free pasta