



„ *Nulla di più bello sotto il sole  
Che stare sotto il sole!  
Nulla di più bello che guardare  
L'uccello nel cielo...  
Nulla di più bello che cenare  
Lungo lago!*“

*Inspirato a Ingebor Bachmann, Al Sole*

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





## Per Iniziare/Starters

---

<b>Variazione dall'Acqua dolce:</b> storione marinato, Patè di Cavedano, Lavarello in carpione, Alborelle in agrodolce, Missoltino con crostone di Polenta, Lake flavors a variation of lake and freshwater fishes 1,3,4,7,8	€ 14,00
<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 7	€ 13,00
<b>Prosciutto "Culatello" della Valtellina con Burrata alla Menta</b> "Culatello" dried ham from Valtellina with Burrata Mozzarella Cheese mint flavored 1,7	€ 13,00
<b>Polpette di Trota Salmonata con crema al prezzemolo e salsa al sakè</b> Salmon trout fried balls with parsley cream and sake sauce 1, 4,7	€ 12,00
<b>Salmone marinato in casa, granita di Guacamole e Pane al Caramello</b> Marinated salmon with Guacamole granita and Caramel Bread 4	€ 12,00
<b>Crema tiepida di Verdure</b> Vegetable lukewarm Soup	€ 7,00

## Riso/Rice

---

<b>Risotto Belvedere e Filetti di Pesce Persico *</b> Risotto Belvedere, with Perch filet fish* with sage and melted butter 4,7	€ 18,00
<b>Risotto al Basilico con sorbetto al Pomodoro</b> Risotto with basilic and Tomato Sorbetto 7	€ 15,00

## Pasta

---

<b>Tortelloni ripieni di Gamberi e Capesante* al ragù di polipo</b> Tortelloni pasta with shrimps and octopus' ragout 1.2,3,4,14	€ 15,00
<b>Spghettone trafilato al bronzo ai frutti di mare*</b> Spghettone with seafood 1,2 ,14	€ 14,00
<b>Ravioli ripieni di bresaola con crema al taleggio e radicchio</b> Ravioli pasta filled with Bresaola (dried cow meat), cheese cream and chicory 1,3,7	€ 12,00
<b>Gnocchi di carote Viola ai frutti di lago*</b> Purple carrot dumplings with lake fishes 1,2,3,4	€ 12,00
<b>Strozzapreti al pesto di basilico<sup>1</sup> e bottarga di Lavarello</b> Strozzapreti with Basilic sauce and lake fish dried roe 1,4,8	€ 10,00

1/ Basilico, e Pinoli senza aglio Basilico, and pine nuts without garlic

## Pesce / Fish

---

<b>Alborelle* Fritte e Yogurt al Lime</b> Fried Bleak fish with and Lime yogurt 1,4,7	<b>€ 14,00</b>
<b>Insalata Mediterranea di mare</b> Sea Food Salad (2,4,14)	<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 Orata* e Gamberone Julienne di Verdure</b> Sea bream sandwich with Vegetables Julienne and shrimp 2,4,14	<b>€ 17,00</b>

## Dalla Fattoria/From the Farm

---

<b>Coscia di faraona con farcia di tacchino e pomodorini secchi su salsa al miele Castiglio</b> Guinea fowl leg with stuffing with turkey and dried sweet tomatoes on a Castiglio (Chesnut and Linden) honey sauce 1,3,7	<b>€ 16,00</b>
<b>Ganassino di Vitello brasato al Domasino Rosso</b> Braised Veal with Domasino Red wine 1,9	<b>€ 17,00</b>
<b>Tagliata di controfiletto di manzo su letto di rucola e scamorza affumicata (gr 300 ca)</b> Sliced beef sirloin with Scamorza (Smoked Cheese), on rocket salad 7	<b>€ 22,00</b>
<b>Filetto di manzo e vitello in millefoglie al burro di Tartufo</b> Beef and veal fillet in millefeuille with truffle butter 7	<b>€ 25,00</b>
<b>Costolette di Agnello impanate al Parmigiano Reggiano</b> Lamb cutlets breaded with parmesan cheese 1,3,7	<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>Selezione di formaggi</b> Selection of local cheese 7,8,10	<b>€ 12,00</b>
***	
<b>Le 3 Gourmandises “Villa Belvedere”</b> “Villa Belvedere” Emotion 1,4,3,7,8	<b>€ 9,00</b>
<b>Semifreddo cocco e cioccolato fondente</b> Coconut and dark cocoa semifreddo 1,3,7,8	<b>€ 8,00</b>
<b>Tortino alle pesche in salsa alla vaniglia</b> Peach cupcake in vanilla sauce 1,3,7,8	<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>Frutti di Bosco con Sorbetto al Lime</b> Wild Berries with Lime Sorbet	<b>€ 7,00</b>
<b>Sorbetti o Gelati della casa</b> Homemade sorbets and Ice Cream 3,7,8	<b>€ 6,00</b>

## Il Dessert dell'estate

**Matalòch Baj** leggermente tostato

Con Sorbetto all'arancia

**€ 7,00**

**Il Matalòch è un dolce della tradizione locale ricco di frutta secca e candita (noci, nocciole, mandorle, canditi e fichi secchi, anice) riproposto dalla celebre Maison Baj dal 1768.**

**The Matalòch is a dessert of the local tradition, rich of dried and candied fruit (walnuts, hazelnuts, almonds, candied fruits and dried figs, anise) re-proposed by the famous Maison Baj since 1768.**

**1, 3,7,8 Trace possible di Soia**

## Degustazione

**Caffè NESPRESSO**

**€2,10**

**Chiedete la nostra carta di *Grand Cru***

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**