



BAITA BELVEDERE

Menu per gruppi 2023

Menu 1 "ZUCULOTT"

Tagliere di Salumi e Formaggi misti del territorio

"Brisaola" Chiavennasca, Coppa, Salame, Formaggi Caprini e Vaccini misti

Allergeni: 7,12

Pizzoccheri Valtellinesi

Pasta a base di Grano Saraceno, Patate, Verze condita con Formaggio e Burro

Allergeni: 1,7

Brasato di Manzo con Polenta

(Carne di Manzo cotta in umido con Aromi e Vino rosso)

Allergeni: 9,12

Miascia di Bellagio

Tipica Torta di Bellagio con Farina di mais, Frutta Fresca, Fichi e Uvetta

Allergeni: 1,3,7,8,12

Acqua e Caffè

€ 40,00 per persona

Vino e bibite escluse



BAITA BELVEDERE

Menu per gruppi 2023

Menu 2 "TACAFOOCH"

Carpaccio di Carne con Grana e Rucola

Magatello di Manzo crudo, condito con Grana e Rucola

Allergeni: 7

Tagliolini al Tartufo Nero

Pasta all'Uovo Artigianale con Tartufo Fresco

Allergeni: 1,3,7

Lombata di Vitello al Forno

Accompagnata da Verdure dell'Orto e Patate Novelle

Allergeni: 12

Latte Cotto

Panna cotta Casalinga

Allergeni: 3,7

Acqua e Caffè

€ 55,00 per persona

Vino e bibite escluse



BAITA BELVEDERE

Menu per gruppi 2023

Menu 3 "PERSEGHITT"

Burrata di Andria IGP con Pomodori Confit e Basilico

Burrata, Pomodorini Pachino, Basilico

Allergeni: 1,7,12

Mezzelune Cacio e Pere con Riduzione di Vino Rosso

Raviolo Ripieno con Formaggio, Pere, Burro e Salvia

Allergeni: 1,3,7

Roast-beef all'Inglese con Verdure

Roast-beef e Verdure dell'Orto di Stagione

Allergeni: 9,12

Gelato Artigianale

Gelato Artigianale, gusti a scelta

Allergeni: 1,7

Acqua e Caffè

€ 50,00 per persona

Vino e bibite escluse



BAITA BELVEDERE

Menu per gruppi 2023

Menu 4 "COO D'ACQUA"

Antipasto di lago

Agoni in carpione, Paté di Lavarello, Trota fumé, Lavarello marinato, Salmerino aromatico

Allergeni: 1,3,4,12

"Calamarata" al profumo di Lago

(Paccheri, Salsa di Pesce di Lago, Pomodorini, Origano)

Allergeni: 1,4,9,12

Filetto di Pesce di Lago con Panure di Erbe e Agrumi

(Scelta di Pesce secondo la disponibilità del giorno servito con Patate Novelle)

Allergeni: 1,4,7

"Gazpacho" di Frutta fresca servito con Gelato Artigianale

Allergeni: 1,7

Acqua e Caffè

€ 65,00 per persona

Vino e bibite escluse



INFORMAZIONI :

MENU GRUPPI: ogni gruppo può scegliere un solo tipo di menù.

VINO DELLA CASA: 5.00€ euro a persona (0,25 Litri a persona).

VINO ALLA CARTA: scelta in base alla carta dei vini.

DIRITTO DI TAPPO: costo del servizio 5.00€ euro , 10.00€ euro con decanter.

SERVIZIO TAGLIO TORTA : costo di 1.00€ euro a persona , obbligatoria per legge lista ingredienti ed allergeni.

INTOLLERANZE E VARIAZIONI: Variazioni ai menù ed intolleranze vanno comunicate con almeno 7 giorni di anticipo

CONFERMA PRENOTAZIONE: L'evento viene ritenuto confermato a ricezione della caparra confirmatoria. A prenotazione confermata, se il cliente non dovesse presentarsi, il ristorante tratterrà l'importo della caparra versata.
Telefonate e comunicazioni tramite social network non sono considerate valide

PAGAMENTO CAPARRA: 30% caparra confirmatoria saldo entro la data dell'evento

BANCA SELLA Succursale: ERBA - CORSO XXV APRILE 111/113

INTESTATARIO:

BAITA BELVEDERE DI GILARDONI ALESSANDRO

VIA CHEVRIO, 4322021 BELLAGIO CO

PI: 03370260139

IBAN: IT53U0326851270052350342670

BIC: SELBIT2BXXX

Il presente contratto si applica dal momento in cui il cliente riceve da noi l'e-mail di conferma della prenotazione.