

ANTIPASTI

Selezione di salumi locali, giardiniera fatta in casa 19

Assortment of cured meats, homemade pickled vegetables

Assiette de charcuterie, légumes au vinaigre maison

Lokaler Aufschnitt, hausgemachtes mixed Pickles



7, 9, 12

Fantasia di formaggi locali, confetture fatte in casa, miele 19

Local cheeses, homemade jams, honey

Fromages assortis, confitures maison, miel

Gemischte Käseplatte, hausgemachte Marmeladen, Honig



7, 12

Tagliere Celtico "Marco d'Oggiono", ricotta di pecora 21

Celtic board "Marco d'Oggiono", ewe's ricotta

Planche Celtique "Marco d'Oggiono", ricotta de brebis

Keltisches Brett "Marco d'Oggiono", Schafs-Ricotta



7

Alborelle in carpione 18

Fried bleaks marinated with wine, vinegar, onions, aromatic herbs

Ablettes frites marinées avec vin, vinaigre, oignons, fines herbes

Frittierte Silberfische mit Wein, Essig, Zwiebeln, Gewürzkräutern



4, 9, 12, *



PRIMI

Polenta unta 15

Farina di mais mulino Tapella, burro Latteria di Bellagio, formaggio semigrasso Latteria di Bellagio

Polenta, cheese, melted butter, crispy sage and garlic

Polenta, fromage, beurre fondu, sauge et ail croquantes

Polenta, Käse, zerlassene Butter, knuspriger Salbei und Knoblauch

1, 7

Zuppa del giorno 14

Soup of the day

Soupe du jour

Tagessuppe

Paste fatte in casa | Homemade pasta | Pâtes fait maison | Hausgemachte Pasta

Pizzoccheri Valtellinesi 17

Buckwheat tagliatelle, cheese, melted butter, cabbage, potatoes, crispy sage and garlic

Tagliatelles de sarrasin, fromage, beurre fondu, chou, pommes de terre, sauge et ail croquantes

Buchweizen-Bandnudeln, Käse, zerlassene Butter, Wirsing, Kartoffeln, knuspriger Salbei und Knoblauch

1, 7

Spaghettone alla bolognese 17

Spaghettone Bolognese style

Spaghettone à la bolognaise

Spaghettone nach Bologneser Art

1, 9, 12

Tagliatelle con ragù di selvaggina 19

Tagliatelle, game ragout

Tagliatelle, ragoût de gibier

Tagliatelle, Wildragout

1, 3, 9, 12



SECONDI

Cappello del prete brasato, polenta 24

Shoulder clod of beef braised with red wine, polenta

Macreuse de boeuf braisée au vin rouge, polenta

Mit Rotwein geschmorte Rindsschulterspitz, Polenta



9, 12

Stinco di agnello glassato, patate al forno 26

Oven glazed lamb shank, baked potatoes

Jarret d'agneau glacé, pommes de terre au four

Glasierter Lammhaxe, Ofenkartoffeln



9, 12, *

Ossobuco alla meneghina, polenta 25

Ossobuco milanese style, polenta

Ossobuco à la milanaise, polenta

Ossobuco Mailänder Art, Polenta



9, 12

Cotechino e taroz 22

Boiled salami, traditional taroz

Saucisson bouilli, taroz traditionnel

Kochsalami, traditionell Taroz

1, 7



SECONDI

Trancio di salmone al forno, chips di tapioca, crauti, salsa rubra	22
Baked salmon fillet, crispy tapioca, sauerkrauts, rubra sauce	
Tranche de saumon au four, tapioca croquant, choucroute, sauce rubra	
Gebackene Lachs-filet, knusprige Tapioka, Sauerkrauts, Rubra-Sauce	



4, 9, 12

CONTORNI

Polenta	7
Patate al forno, olio ed erbe fini	7
Baked potatoes, oil and aromatic herbs	
pommes de terre au four, huile et fines herbes	
Ofenkartoffeln, Öl und Gewürzkräutern	
Verdure del giorno	7
Vegetables of the day	
Légumes du jour	
Tagesgemüse	
Insalata mista o verde	7
Green or mixed salad	
Salade mêlée ou verte	
Gemischter oder grüner Salat	



DOLCI

Miascia, gelato fatto in casa 10

Traditional cake of Bellagio, homemade ice cream

Gâteau traditionnel de Bellagio, glace fait maison

Traditioneller Kuchen von Bellagio, hausgemachtes Eis



3, 8

Crostata della casa 10

Homemade jam fruit tart

Tarte à la confiture de fruits maison

Hausgemachte marmelade Obstkuchen



3

Sorbetto fatto in casa, frutti di stagione 10

Homemade sorbet with fruit in season

Sorbet maison selon fruits de saison

Hausgemachtes Sorbet nach Früchte der Saison



Castagne sciropate con panna 10

Chestnuts in syrup, whipped cream

Châtaignes au sirop, chantilly

Eingemachte Kastanien, Schlagsahne



8

