

SETA

HOTEL-RESTAURANT - BAR

Via Roma 23 - Bellagio
Tel. +39 031.950.471

www.setahotel.com

Poké bowl

(Piatto di origine Hawaiana a base di pesce, riso e verdura.

Poké significa tagliato a pezzetti. È un piatto leggero a ridotto apporto calorico ottimo sia per aperitivo che come piatto principale)

(One of the main dishes of Hawaiian cuisine served with diced fish with rice and vegetables. Light and fresh appetizer or main course)

Salmon Poké: celery, radish, avocado, cherry tomatoes, sesame seeds, basmati rice, salmon. Soya sauce dressing, honey and lime (9,11,6)

Poké salmone: sedano, rapanelli, avocado, pomodorini, semi di sesamo, riso basmati, salmone.

Dressing salsa soya, profumo di miele e lime. (9,11,6)

Piccola / Small € 8,00

Grande / Large € 16,00

Vegan poké: cucumber, almonds, cherry tomatoes, mango, tofu, chick peas, basmati rice.

Vegan mayonnaise (8)

Poké vegetariano: cetriolo, mandorle, pomodorini, mango, tofu, ceci, riso basmati.

Dressing alla maionese vegana (8)

Piccola / Small € 8,00

Grande / Large € 16,00

Insalate

Caesar salad: chicken breast, bacon, cherry tomatoes, egg, croutons, lettuce salad, parmesan (1,3,7)

Caesar Salad: *pollo, bacon, pomodorini, uova, crostini, lattuga, parmigiano (1,3,7)*

Piccola / Small € 8,00
Grande / Large € 16,00

Seta salad: spring spinach, fennel, cherry tomatoes, avocado, mixed seeds, yocca cheese, pink grapefruit, shrimps (6,7,2)

Seta Salad: *spinacini novelli, finocchio, pomodorini datterini, avocado, semi vari, yocca (fiocchi di latte), pompelmo rosa ,code di gamberi (6,7,2)*

Piccola / Small € 8,00
Grande / Large € 16,00

Spizigà

(from local dialect: what you eat at the beginning of the meal, to whet your appetite)

(dal dialetto lombardo: ciò che si mangia all'inizio del pasto, per stuzzicare l'appetito)

Raw ham Marco D'Oggiono, burrata cheese, marinated puntarelle salad, rosemary focaccia, marinated salmon trout, lake fish pate (1,7)

Prosciutto crudo dolce Marco D'Oggiono, stracciatella di burrata, puntarelle marinate, focaccia al rosmarino, trota salmonata marinata, paté di pesce di lago (1, 7)

€ 16,00

Sandwich

servito dalle ore 10:00 alle ore 18:00

served from 10am to 6 pm

Royale club sandwich: toasted bread, chicken, mayonnaise, salad, eggs, bacon served with French fries potatoes (1,3,7)

Royale Club sandwich: *pane tostato, pollo, maionese, insalata, uova, bacon servito con patate fritte (1,3,7)*

€ 13,00

Pane integrale con salmone affumicato avocado, pomodoro e caprino servito con patate fritte (1,7)

Wholewheat bread with smoked salmon: avocado, tomato and cream cheese served with French fries potatoes (1,7)

€ 13,00

Antipasti

Beef tartare with extra virgin oil, black pepper and sea salt, burrata cheese and cherry tomatoes (7)

Battuta di manzo con olio extra vergine di oliva, pepe nero del Madagascar, fior di sale, stracciatella di burrata e pomodorini (7)

100gr € 10,00

200gr € 20,00

Cold cuts “Marco D’Oggiono”: bresaola, raw ham, brianzetta, smokey turkey bresaola, salami served with rosemary focaccia (1)

Salumi Brianzoli “Marco D’Oggiono”: bresaola, prosciutto crudo, brianzetta, bresaola di tacchino e salame di coscia servita con focaccia al rosmarino (1)

€ 16,00

Lake fish plate: smoked white trout, marinated salmon trout, fish bruschetta, lake fish pate, missoltino fillet. Green salad with fennel and orange (1,7)

Degustazione di prodotti di pesce di lago: trota bianca affumicata, trota salmonata marinata, bruschetta lariana, paté di pesce di lago, filetto di missoltino.

Insalatina di soncino, finocchio e arancia. (1,7)

€ 16,00

Stewed mussels served with fried octopus with babaganoush cream (1,11,14)

Cozze in guazzetto servite con polpo fritto su crema di babaganoush (1,11, 14)

€ 18,00

Primi piatti

Tagliolini with lake fish ragù, fresh aromatic herbs, cherry tomatoes and dried trout (1,3)

Tagliolini di pasta fresca all'uovo con ragù di pesce di lago, erbe aromatiche, pomodorini datterini, briciole di trota (1,3)

€ 18,00

Risotto with casera cheese and fresh salami paste, dried flowers (7)

Riso Carnaroli Az. Agr. Tenuta San Giovanni mantecato con formaggio casera e buröla, fiori essiccati (7)

€ 16,00

Wholewheat maccheroni with fresh ricotta, smoked pork cheek, lemon and pepper (1,7)

Maccheroni integrali varietà Senatore Cappelli con crema di ricotta di montagna, guanciaie, limone e pepe. (1,7)

€ 16,00

Scialatielli (pasta) with seafood (mussels, calamari, prawns) (1,2,3,14)

Scialatielli ai frutti di mare

(cozze, vongole, calamari e gamberi) (1,2,3,14)

€ 16,00

Secondi

Grilled sirloin steak (450 gr/500 gr) marinated with chimichurri, potatoes and purple carrots (1,7)

Costata di manzo Scottona Bavarese (450 gr / 500 gr) marinata al chimichurri, cotta alla griglia, patate novelle e carote viola saltate (1,7)

€ 26,00

Black Angus Cheeseburger with fontina cheese and bacon, tomato, lettuce served with french fries potatoes (1,7)

Cheeseburger di manzo Black Angus farcito con fontina e pancetta dolce, pomodoro e lattuga servito con patatine fritte (1,7)

€ 16,00

Chicken tajine with lemon, potatoes, green olives, turmeric and saffron served with cous cous (1)

Tajine di pollo al limone con patate, olive verdi, curcuma e zafferano servito con cous cous alle verdure (1)

€ 18,00

Fried sea-fish: calamari, prawns, cod, red mullet. Light yogurt sauce (1,2,7,14)

Frittura di pesce di mare: con calamari, code di gamberi, merluzzo e filettini di triglia.

Crema leggera allo yogurt (1, 2,7,14)

Piccola / Small € 10,00

Grande / Large € 20,00

Fish of the day: ask to our restaurant staff. Price varies according to daily market.

Il secondo di pesce è il pescato fresco, può cambiare e dipende dalla disponibilità giornaliera. La tipologia del pescato viene elencato dal personale di sala.

Il pescato viene presentato come singola porzione o come pesce intero per due o più persone. Il prezzo varia a seconda del mercato.

Dessert

Cheesecake with wild berries (3,7)

Cheesecake con frutti di bosco (3,7)

€ 8,00

Lemon spinge cake (1,3)

Delizia al limone (1,3)

€ 8,00

Tarte tatin with vanilla ice cream (1,3,7)

Tarte tatin con gelato alla crema (1,3,7)

€ 8,00

Yogurt panna cotta with passion fruit sauce (7)

Crema cotta allo yogurt, salsa al frutto della passione (7)

€ 8,00

Fresh wild berries with pistachio ice cream (7,3,8)

Composizione di frutti di bosco con gelato al Pistacchio (7,3,8)

€ 8,00

Degustazione di gelato alla crema, pistacchio, amarena

(3,7,8)

Ice-cream taste: cream, pistachio and cherry (3,7,8)

€ 8,00

Chocolate mousse with almond milk,

orange and crunchy pistachio (3,7,8)

Cremoso farcito con latte di mandorla, arancio e croccante al pistacchio (3,7,8)

€ 8,00

* Al momento dell'ordinazione si prega di comunicare eventuali allergie, intolleranze e/o modifiche.

* Please inform our staff about allergies ,intolerances or any changes you may request.

 ALLERGENI			
1	Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e derivati)	1	Cereals containing gluten
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	2	Shellfishes
3	Uova e prodotti a base di uova	3	Eggs
4	Pesce e prodotti a base di pesce	4	Fish
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	5	Peanuts
6	Soia e prodotti a base di soia	6	Soy
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	7	Milk
8	Frutta a guscio	8	Walnut, almonds, etc..
9	Sedano e prodotti a base di sedano	9	Celery
10	Senape e prodotti a base di senape	10	Mustard
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11	Sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro	12	Sulfur dioxide, sulfites
13	Lupini e prodotti a base di lupini	13	Lupines
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	14	Molluscs
			
			
		1	Céréales avec gluten
		2	Crustacés
		3	Oeufs
		4	Poisson
		5	Cacahuètes
		6	Soja
		7	Lait
		8	Noix, amandes, etc..
		9	Céleri
		10	Moustarde
		11	Sésame
		12	Anhydride sulfureux, Sulfites
		13	Lupins
		14	Mollusques
		1	Getreide mit Gluten
		2	Schaltier
		3	Eier
		4	Fisch
		5	Erdnüsse
		6	Soja
		7	Milch
		8	Nüsse, Mandeln, ecc..
		9	Sellerie
		10	Senf
		11	Sesam
		12	Schwefeldioxid, Sulfite
		13	Lupinen
		14	Weichtier

COPERTO : € 2,00 PER PERSONA

COVER CHARGE : € 2,00 PER PERSON

Il servizio non è incluso ed è a vostra discrezione

Service is not included. It will be at your discretion

SETA

HOTEL-RESTAURANT - BAR

DRINKS / BEVANDE

Caffetteria

Caffè espresso	€ 2,50
Caffè decaffeinato decaf espresso	€ 2,50
Caffè espresso ginseng/orzo ginseng/barley coffee	€ 2,50
Caffè corretto coffee with spirit	€ 3,00
Caffè espresso con panna coffee with cream	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
Caffè Americano American coffee	€ 3,00
Big cappuccino	€ 5,00
Cappuccino alla nocciola o pistacchio hazelnut or pistachio cappuccino	€ 3,50
Caffè marocchino (espresso, chocolate topping, milk and cocoa powder)	€ 3,00
Latte macchiato milk with espresso	€ 3,00
Golden latte macchiato (latte o latte di soia, curcuma, miele) golden milk (soya or milk with turmeric and honey)	€ 3,50
Caffè freddo shakerato shaken cold coffee	€ 4,00
Cappuccino freddo iced cappuccino	€ 5,00
Cappuccino freddo con panna iced cappuccino with whipped cream	€ 6,00
Espresso Tonic (acqua tonica, espresso, limone) tonic water, espresso and lemon	€ 5,00
Cioccolata calda hot chocolate	€ 3,50
Cioccolata con panna hot chocolate with cream	€ 4,00
The caldo e infusi hot tea and herbal selection	€ 3,50

Bibite

Soft drinks

Coca cola	€ 4,00
Coca cola zero	€ 4,00
Fanta	€ 4,00
Sprite	€ 4,00
Ginger beer	€ 4,00
Acqua tonica	€ 4,00
Tonic water	
Lemonsoda	€ 4,00
Red Bull	€ 5,00
The alla pesca	€ 4,00
Cold peach tea	
The al limone	€ 4,00
Cold lemon tea	

Succhi di frutta

Juices

Albicocca	€ 4,00
Apricot	
Ananas	€ 4,00
Pineapple	
Ace (arancia, carota, limone)	€ 4,00
(orange, carrot, lemon)	
Mela	€ 4,00
Apple	

Spremute fresche

Fresh juice

Spremuta di arancia	€ 5,00
orange juice	
Spremuta di arancia e pompelmo	€ 5,00
Orange and grapefruit	
Spremuta di arancia, pompelmo e limone	€ 6,00
Orange, grapefruit and lemon juice	

Smoothies

Strawberry split (banana, fragola)	€ 5,00
Banana and strawberry	
Summer passion (ananas, mango, frutto della passione)	€ 5,00
Pineapple, mango, passion fruit	

Acqua (locale a km 0)

water (local water km 0)

Acqua naturale	€ 3,50
still water	
Acqua gasata	€ 3,50
sparkling water	

Birre

Beers

Pills beers

Bionde alla spina

draught beer

Lowenbräu 0,2 l

€ 4,50

Lowenbräu 0,4 l

€ 6,50

In bottiglia

bottled beers

Menabrea

€ 5,00

Corona

€ 5,00

Peroni (gluten free)

€ 5,00

Nastro azzuro

€ 5,00

Weissbier

€ 5,00

Icnusa (non filtrata/not filtered)

€ 5,00

Birra analcolica (alcohol free beer)

€ 5,00

Vini alla mescita

house wine glass

Chiedere la scelta giornaliera

ask daily choice

Bianco	€ 5,00
Rosso	€ 5,00
Rosé	€ 5,00
Prosecco	€ 5,00

Mezze bottiglie (0,375 l)

half bottles (0,375 l)

Bianco

white

Lugana Otella € 14,00

Rosato

Rosé

Rosato Lugana Otella € 14,00

Rosso

Red

Valpolicella classico Zenato € 14,00

Brunello di Montalcino € 28,00

Amarone della Valpolicella € 28,00

Cocktail

Spritz (Aperol, campari, hugo)	€ 8,00
"Seta" Spritz	€ 8,00
(Aperol, lamponi freschi, gin, lime, prosecco, soda)	
Bellagio Mule	€ 8,00
(Liquore al bergamotto, lime, gin, ginger beer)	
Green lady royale	€ 8,00
(Vodka, purea di mela verde, cordial lime, prosecco, essenza di finocchietto selvatico)	
White Negroni	€ 8,00
(extra dry vermouth, gin, liquore al bergamotto)	
Margarita all'essenza di sedano	€ 8,00
(tequila, cointreau, lime, sedano e sale)	
Negroni, Sbagliato e Americano	€ 8,00
(gin, bitter campari, vermouth rosso) (con prosecco) (con soda)	
Boulevardier	€ 8,00
(Bitter campari, vermouth e whiskey)	
Alex 2.0	€ 8,00
(Gin, prosecco, zucchero, lime, frutti rossi)	
Pina Colada	€ 8,00
(Rum bianco, cocco, ananas e lime)	
Cosmopolitan	€ 8,00
(Vodka, lime, triple sec, cranberry)	
Mojito	€ 8,00
(Rum bianco, lime, zucchero, foglie di menta, soda)	
Espresso Martini	€ 8,00
(Vodka, liquore al caffè, espresso, sciroppo di zucchero)	
Martini cocktail	€ 8,00
(Gin, vermouth dry)	
Bloody Mary	€ 8,00
(Vodka, succo di pomodoro, sale, pepe, succo di limone e spezie)	
Long Island ice tea	€ 10,00
(Vodka, gin, rum bianco, triple sec, tequila, sweet and sour, coca cola)	
Papa doble	€ 8,00
(lime, pompelmo, rum bianco, maraschino)	

Tequila Batanga	€ 8,00
(Tequila, succo di lime, coca cola, lime)	
Sazerac	€ 8,00
(Whiskey, Pernot, zolletta di zucchero, Bitter Peychaud)	
Old Fashioned	€ 8,00
(Whiskey, zucchero, angostura)	
Daiquiri frozen al frutto della passione	€ 8,00
(Rum bianco, zucchero liquido, lime, frutto della passione)	
Manhattan	€ 8,00
(Whiskey, Vermouth rosso, Angostura)	
Pisco sour	€ 8,00
(Pisco, lime, sciroppo di zucchero, angostura)	

Cocktail analcolici

alcohol free drinks

Virgin Moscow mule	€ 6,00
(lime, menta, ginger beer)	
Virgin Mango summer dream	€ 6,00
(mango, succo d'ananas, succo d'arancia e lime)	
Virgin sunset lake	€ 6,00
(frutto della passione, succo di lime, succo tropical)	

Aperitivi analcolici

alcohol free aperitivo

Crodino	€ 4,00
Sanbitter	€ 4,00

Aperitivi alcolici

alcoholic aperitivo

Bitter Campari	€ 5,00
Campari Soda	€ 5,00
Aperol Soda	€ 5,00
Vermouth Martini bianco	€ 5,00

Brandy

Vecchia Romagna etichetta nera € 6,00

Cognac

Courvoisier € 8,00

Rum

Don Papa Rum € 8,00

Brugal Superior Ron € 8,00

Whiskey

Jack Daniel's Tennessee € 6,00

Irish Whiskey Tullamore dew € 6,00

Single malt whiskey

The Macallan Sherry Oak € 12,00

Bourboun whiskey

Wild Turkey "81" € 8,00

Scotch whiskey

Black label (Johnnie Walker) € 10,00

Pure malt whiskey

Nikka Taketsuru whisky € 13,00

Liquori e amari

spirits

Bailey's	€ 6,00
Braulio riserva	€ 8,00
Montenegro	€ 5,00
Amaretto di Saronno	€ 5,00
Limoncello	€ 5,00
Amaro del capo	€ 5,00
Mirto	€ 5,00
Sambuca	€ 5,00
Frangelico	€ 5,00

Vodka

Tito's	€ 13,00
---------------	---------

Grappe

Grappa Gewurztraminer Marzadro	€ 6,00
Grappa Ambrata barricata Marzadro	€ 6,00

Vodka, rum, gin tonic

Con fever tree tonic water	€ 8,00
Gin Tonic Hendrick's	€ 13,00
Gin Tonic Rivo (Lake Como Gin)	€ 13,00
Gin Tonic Roby Marton	€ 13,00
Gin Tonic Big Gino	€ 10,00
Gin Tonic Crafter's	€ 15,00

SETA

HOTEL-RESTAURANT -BAR

LISTA VINI - WINE LIST

<u>Spumanti italiani</u>	annata	prezzo
<u>sparkling italian wines</u>	Year	Price
Prosecco Val d'Oca d.o.c.		€ 25,00
Nino Negri Brut Valtellina v.s.q.		€ 35,00
Franciacorta Bellavista Grand Cuvè Brut Alma d.o.c.g.		€ 49,00
Franciacorta rosè Bellavista		€ 75,00
Franciacorta Vittorio Moretti Bellavista		€ 125,00

<u>Champagne</u>	annata	prezzo
	Year	Price
Comte De Montaigne Grande Reserve`		€ 65,00
Dom Perignon Vintage	2009	€ 240,00

<u>Vini bianchi</u>	annata	prezzo
<u>white wine</u>	Year	Price
<u>Lombardia</u>		
Pinot Grigio Ca di frara d.o.c.	2019	€ 25,00
Lugana Cà dei Frati "I Frati " d.o.c.	2019	€ 25,00
Opera "Mamete Prevostini"		€ 35,00
Cà Brione Nino Negri Terrazze Retiche i.g.t.	2018	€ 40,00
<u>Friuli Venezia Giulia</u>		
Sauvignon Le Vigne di Zamo d.o.c.	2015	€ 25,00
Dut'un "Vie de Romans"		€ 75,00
<u>Trentino</u>		
Pinot Grigio "Alois Lageder"		€ 30,00
<u>Umbria</u>		
Cervaro della Sala "Antinori"		€ 90,00
<u>Marche</u>		
Pecorino Ciu'Ciu' Merlette Offida d.o.c.	2016	€ 25,00
<u>Sicilia</u>		
Chardonnay Grand Cru Rapitalà i.g.t.	2011	€ 38,00

Vini rosati
rosé wines

annata prezzo
Year Price

Lombardia

Rosa dei Frati Ca` Dei Frati d.o.c.

2019 € 25,00

Basilicata

Il Rogito Cantine del notaio d.o.c.

2018 € 30.00

Vini Rossi

red wines

annata prezzo
Year Price

Lombardia

Pinot Nero Ca di Frara Oltrepo' Pavese d.o.c.	2018	€ 25,00
Rosso Valtellina Nino Negri d.o.c.	2017	€ 25,00
Sfurzat della Valtellina Carlo Negri d.o.c.g	2016	€ 55,00
Sassella Sommarovina "Mamete Prevostini"		€ 40,00
Sforzato Corte di cama "Mamete Prevostini"		€ 65,00
Sforzato 5 Stelle Nino Negri		€ 95,00

Veneto

Valpolicella Classico Superiore Campomasua Venturini d.o.c.	2016	€ 25.00
Amarone della Valpolicella Class.Venturini d.o.c.	2015	€ 55.00
Amarone Costasera "Masi"		€ 70,00
Della Casa Loredan Gasparini Venegazzu Colli A.d.o.c.	2015	€ 38.00

Toscana

Rosso Bolgheri d.o.c.	2018	€ 32.00
Chianti Classico Riserva Ducale Oro Ruffino d.o.c.g.	2015	€ 45.00
Brunello di Montalcino Casanova di Neri d.o.c.g	2015	€ 64.00
Brunello di Montalcino "San Felice"		€ 70,00
Guidalberto "Tenuta San Guido"		€ 80,00
Grattamacco "Colle Massari"		€ 80,00
Tignanello Antinori i.g.t.	2015	€ 115.00
Sassicaia Bolgheri d.o.c.	2015	€ 320.00

Puglia

Primitivo di Manduria Talo' San Marzano i.g.t.	2016	€ 25.00
---	------	---------

Sicilia

Nerello Mascalese Lavico Duca Salaparuta i.g.t	2012	€ 32.00
---	------	---------

Piemonte

Barolo "Oddero"		€ 75,00
Barbaresco "Gaja"		€ 280,00

Mezze bottiglie
half bottles (0,375 l)

Bianco
white wine

Lugana Otella € 14,00

Rosato
rosé wine

Rosato Lugana Otella € 14,00

Rosso
rosé wine

Valpolicella classico Zenato € 14,00

Brunello di Montalcino € 28,00

Amarone della Valpolicella € 28,00

Vini dolci e passiti
sweet wine and passito

annata prezzo
year price

Spumanti

Moscato d'Asti Traversa

2018 € 25,00

Passiti

Tre Filer Ca' dei Frati

€ 30.00

Reciotto della Valpolicella Le Brugnine Venturini (375 cl.)

€ 36.00

Magnum

annata prezzo
year price

Chianti il Grigio Gran Selezione

2015 € 110,00

Amarone Costasera Masi

2012 € 160,00

Brunello di Montalcino San Felice

2011 € 160,00

Vigorello San Felice

2011 € 160,00