

POKE' BOWL

Piatto di origine Hawaiana a base di pesce, riso e verdura. Pokè significa tagliato a pezzetti. È un piatto leggero a ridotto apporto calorico, ottimo sia per aperitivo che 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.

Poké salmone: sedano, rapanelli, avocado, pomodorini, semi di sesamo, riso basmati, salmone. Dressing salsa soya, profumo di miele e lime (1,9,11,6,4)

Salmon Poké: celery, radish, avocado, cherry tomatoes, sesame seeds, basmati rice, salmon. Soya sauce dressing, honey and lime (1,9,11,6,4)

Poké pollo: sedano, rapanelli, avocado, pomodorini, semi di sesamo, riso basmati, pollo. (1,6,9,11)

Chicken Poké: celery, radish, avocado, cherry tomatoes, sesame seeds, basmati rice, chicken. (1,6,9,11)

Piccola/ small € 10,00
Grande/ large € 16,00

INSALATE /SALAD

Garden salad: insalata iceberg, pomodorini, cetrioli, carote, sedano, rapanelli, dressing all'italiana (9)

Garden salad: iceberg salad, cherry tomatoes, cucumbers, carrots, celery and radish, Italian dressing (9)

€ 10,00



Vegan Seta salad: insalata iceberg, semi vari, avocado, melograno e pomodorini (5, 11)



Vegan Seta salad: Iceberg salad, mixed seeds, avocado, pomegranate and cherry tomatoes (5, 11)

€ 12,00

ANTIPASTI/ STARTER

Frisella del Salento con stracciatella di burrata, pomodorini confit, basilico e olio extra vergine (1,7)

"Frisella" (round piece of dry, baked durum wheat flour), with burrata cheese, cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil (1,7)

€ 12,00

Polpo fritto su crema di babaganoush (4,11)

Fried octopus with babaganoush cream (4,11)

€ 16,00

Antipasto lago & montagna: Toc alla piastra, salame nostrano, Zincarlin del San Primo, pesce in carpione (1,4,7)

Toc (tipical polenta from Bellagio), local salami, local cheese "Zincarlin", local fish "in carpione" (1,4,7)

€ 16,00

Degustazione di formaggi misti locali: torretta di capra, semigrasso di Bellagio, gorgonzola piccante, Zincarlin del San Primo, pecorino romano, serviti con confettura di radicchio (7)

Tasting of local mixed cheeses: goat cheese, local cheese, spicy gorgonzola, Zincarlin, pecorino cheese with radish jam (7)

€16,00

Prosciutto di manzo affumicato "Cecina de Leon" con melanzane marinate, miele di castagno, aceto di Chianti

Smoked ham "Cecina de Leon", marinated aubergines, chestnut honey, Chianti vinegar

€ 16,00

PRIMI PIATTI/*FIRST COURSE*

Pasta casereccia alle erbe "Senatore Cappelli" con carciofi, guanciale, mentuccia e pecorino romano (1, 7)

Green homemade pasta "Senatore Cappelli" with artichokes, bacon, mint, pecorino cheese (1, 7)

€16,00

Spaghetti di grano di Kronos con polpettine di manzo, passata di pomodoro, cipolla rossa e basilico (1)

Kronos wheat spaghetti with meat balls, tomato sauce, red onion and basil (1)

€ 16,00

Gnocchi di patate, cime di rapa, cozze e peperoncino pugliese (1, 14)

Potato dumplings, broccoli leaves, mussels and chili (1, 14)

€ 16,00

Risotto alla parmigiana con filetti di pesce persico dorato (1,3,4,7,9)

Risotto "parmesan style" with fried perch fillets (1,3,4,7,9)

€ 20,00

Zuppa del giorno (domandare allergeni al personale di sala)

Soup of the day (ask to the restaurant staff for allergens)

€ 10,00

SECONDI / MAIN COURSE

Costata "New York strip steak" 450 gr., salsa al chimichurri, patate saltate (7)

Grilled "New York strip steak" 450 gr., Chimichurri sauce and salted potatoes (7)

€ 28,00

Cheeseburger di manzo Black Angus con cheddar, pancetta affumicata, pomodoro e lattuga servito con patatine fritte (1,7)

Black Angus Cheeseburger with cheddar and smoked bacon, tomato, lettuce served with French fried potatoes (1,7)

€ 16,00

Ossobuco di vitello in Gremolada con polenta (9)

Veal ossobuco (marrow bone) "in Gremolada" with polenta (cornmeal mush) (9)

€ 20,00

Medaglione di tonno, hummus di avocado e ceci, salsa teriyaki (4, 13)

Tuna medallions, avocado and chick peas hummus, teriyaki sauce (4, 13)

€ 24,00

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.

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

DESSERT

Tiramisù (1, 3, 7)

Tiramisù (1, 3, 7) € 8,00

Crème brulee al bergamotto e zucchero caramellato alla liquirizia (3, 7)

*Crème brulee flavoured with citrus bergamot
and caramelized sugar with liquorice (3, 7)* € 8,00

“Namelaka” cremoso al cioccolato bianco, lime e lampone fresco (7)

“Namelaka” white chocolate mousse, lime and fresh raspberry (7) € 8,00

Gelato alla crema con castagne caramellate, panna e arancia candita (3, 7, 8)

Ice cream with caramelized chestnuts, cream and candied orange (3, 7, 8) € 8,00



Pera cotta a bassa temperatura, aromatizzata all’anice stellato con crumble di nocciole e gelato (1, 8)

€ 8,00



*Pear cooked at low temperature, flavoured with star anise, hazelnut crumble
and ice cream (1, 8)*

* 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.

COMFORT PASTA AND KIDS MENU

PENNE / SPAGHETTI

Al pomodoro - *with tomato sauce* (1)

Al burro - *with butter* (1,7)

Pasta Alfredo (panna e parmigiano) -
(cream and parmesan cheese) (1,7)

Al pesto - *with basil pesto sauce* (1, 8)

Carbonara (1, 3, 7)

Bambini - Kids € 8,00 Adulti - Adults € 12,00

Bocconcini di pollo con patate fritte

Chicken nuggets with french fried (1,7) € 8,00

Omelette al naturale con patate fritte

Plain omelette with french fried (3) € 8,00

Fragole con gelato / con panna

Strawberries with ice cream / whipped cream (3, 7) € 5,00





ALLERGENI

1	Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e derivati)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei
3	Uova e prodotti a base di uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8	Frutta a guscio
9	Sedano e prodotti a base di sedano
10	Senape e prodotti a base di senape
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi



- 1 Cereals containing gluten
- 2 Shellfishes
- 3 Eggs
- 4 Fish
- 5 Peanuts
- 6 Soy
- 7 Milk
- 8 Walnut, almonds, etc..
- 9 Celery
- 10 Mustard
- 11 Sesame
- 12 Sulfur dioxide, sulfites
- 13 Lupines
- 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 Moutarde
- 11 Sésame
- 12 Anhydride sulfureux, Sulfites
- 13 Lupins
- 14 Mollusques



- 1 Getreide mit Gluten
- 2 Schalltier
- 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