

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, riso integrale, 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, brown rice, salmon. Soya sauce dressing, honey and lime (1,9,11,6,4)*

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

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

€ 18,00

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



Healthy Vegan Seta salad: insalata iceberg, quinoa, semi vari, avocado, castagne e pomodorini (5, 8, 11)



Healthy Vegan Seta salad: *Iceberg salad, quinoa, mixed seeds, avocado, chestnuts and cherry tomatoes (5, 8, 11)*

€ 12,00

**Prosciutto di Cinghiale, formaggio di capra "Blu di Grotta",
Chutney Indivia e Pere (7)**

Wild boar ham, "Blu di Grotta" goat cheese, Endive and Pear Chutney (7)

€ 20,00

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 (typical polenta from Bellagio), local salami, local cheese “Zincarlin”, local fish “in carpione” (1,4,7)

€ 16,00

Caprese con mozzarella di bufala, basilico, olio extra vergine, peperone del Piquillo, acciughe del Cantabrico (4, 7)

Caprese with buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil, Piquillo peppers, anchovies (4, 7)

€16,00

Battuta di manzo con olio extravergine, Stracciatella e tartufo nero (200 gr.) (7)

Beef tartare with extra virgin oil, Stracciatella cheese and black truffle (200 gr.) (7)

€ 25,00

BURGERS AND SANDWICHES

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)

€ 18,00

Schiacciata Km. 0, prosciutto crudo di Parma, burrata, pomodorini (1, 7) **

*Bellagio bread, raw Parma ham, burrata cheese, cherry tomatoes (1, 7) ***

€ 12,00

**** disponibile a pranzo e durante il pomeriggio**

*** available for lunch and during the afternoon*

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

Tortellone ripieno di cervo, glassati ai funghi e nocciole (1, 3, 7, 8)

Tortellone filled with deer, glazed with mushrooms and hazelnuts (1, 3, 7, 8)

€18,00

Spaghetto di grano di Kronos con vongole veraci e bottarga (1, 4, 14)

Kronos wheat spaghetti with clams and bottarga (1, 4, 14)

€ 20,00

Gnocchi di patate e zucca, fonduta al Bitto e amaretti (1, 3, 7, 8)

Potato and pumpkin dumplings, creamy Bitto cheese and amaretti (1, 3, 7, 8)

€ 18,00

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)

€ 12,00

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)

€ 30,00

Risotto alla Milanese con ossobuco di vitello in Gremolada (9)

"Milanese style" risotto with veal ossobuco (marrow bone) "in Gremolada" (9)

€ 25,00

Medaglione di tonno, caponata alla Siciliana (4)

Tuna medallions, mix of Sicilian vegetables (4)

€ 24,00

Goulash di cinghiale, aromatizzato alla paprika e peperone verde con polenta Taragna (1, 7)

Wild boar goulash, flavoured with paprika and green pepper with polenta Taragna (1, 7)

€ 25,00

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 aromatizzata alla fava di Tonca (3, 7)

Crème brulee flavoured with Tonka bean (3, 7)

€ 8,00

Torta caprese con gelato alla crema (1, 7)

Caprese cake with cream ice cream (1, 7)

€ 8,00

Monte Bianco 2.0

Gelato, panna montata, castagne e meringhette

Ice cream, whipped cream, chestnuts and meringue

€ 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	Sesame
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	1	Getreide mit Gluten
2	Crustacés	2	Schaltier
3	Oeufs	3	Eier
4	Poisson	4	Fisch
5	Cacahuètes	5	Erdnüsse
6	Soja	6	Soja
7	Lait	7	Milch
8	Noix, amandes, etc..	8	Nüsse, Mandeln, ecc..
9	Céleri	9	Sellerie
10	Moutarde	10	Senf
11	Sésame	11	Sesam
12	Anhydride sulfureux, Sulfites	12	Schwefeldioxid, Sulfite
13	Lupins	13	Lupinen
14	Mollusques	14	Weichtier



Kids Menu

Bocconcini di pollo
con patate fritte (1, 7)

*Chicken nuggets
with french fries*

€ 10,00

Omelette al naturale
con patate fritte (3)

*Plain omelette
with french fries*

€ 12,00

Fragole con gelato
/ con panna (3, 7)

*Strawberries with ice cream
/ whipped cream*

€ 5,00

Italian Comfort Pasta

Penne / Spaghetti



Al pomodoro (1)

With tomato sauce



Al burro (1, 7)

With butter



Pasta Alfredo (1, 7)

*Panna e Parmigiano
Cream & Parmesan cheese*



Al Pesto (1, 7, 8)

With basil pesto sauce



Carbonara (1, 3, 7)

Alla Bolognese (1)



€ 15,00

** Opzione senza glutine disponibile su richiesta*

** Gluten free option available on request*