

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

Salmon Poké: *celery, avocado, cherry tomatoes, sesame seeds, basmati rice, salmon. Soya sauce dressing, honey and lime*

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

Chicken Poké: *celery, avocado, cherry tomatoes, sesame seeds, basmati rice, chicken*

€ 18,00

INSALATE /SALAD

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

Garden salad: *iceberg salad, cherry tomatoes, cucumbers, carrots, celery, Italian dressing*

€ 10,00



Healthy Vegan Seta salad: insalata iceberg, cereali, semi vari, avocado, frutti rossi disidratati e pomodorini (1, 5, 8, 11)



Healthy Vegan Seta salad: *Iceberg salad, cereals, mixed seeds, avocado, dried red fruit and cherry tomatoes*

€ 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

€ 12,00

Polpo scottato su crema di babaganoush (4, 11)

Pan-fried octopus with babaganoush cream

€ 16,00

Antipasto lago & montagna: Toc alla piastra, salame nostrano, Zincarlin del San Primo, pesce in “saor” (1, 4, 7, 9)

Toc (typical polenta from Bellagio), local salami, local cheese “Zincarlin”, local fish “in saor”

€ 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

€16,00

Piatto del contadino: carciofi, cime di rapa, pomodorini, olive verdi, friselline, prosciutto crudo e formaggio di capra (1, 7)

Farmer’s dish: artichokes, turnip tops, cherry tomatoes, green olives, friselline, raw ham and goat cheese

€ 18,00

BURGERS & 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

€ 18,00

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

*Bellagio bread, raw Parma ham, burrata cheese, cherry tomatoes ***

€ 12,00

**** disponibile a pranzo e durante il pomeriggio / opzione vegetariana su richiesta**

**** available for lunch and during the afternoon / vegetarian option on request**

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

Tortellone ripieno di funghi Porcini, con guanciale, pecorino romano e timo (1, 3, 7, 8)

Tortellone filled with Porcini mushrooms, with guanciale, pecorino cheese and time

€18,00

Spaghetti alla chitarra ai frutti di mare (1, 4, 14)

Spaghetti "alla chitarra" with seafood

€ 20,00

Gnocchi di patate fonduta al blu di Bellagio e polvere di mandorle (1, 3, 7, 8)

Potato dumplings, Bellagio blue cheese fondue and almond powder

€ 18,00

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

Risotto "parmesan style" with fried perch fillets

€ 22,00

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

€ 30,00

Risotto alla Milanese con ossobuco di vitello in Gremolada (7, 9)

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

€ 25,00



Fish and Chips: filetto di merluzzo fritto con patatine, salsa tartara (3, 4, 7, 10)



Fried cod fillet with chips, tartar sauce

€ 25,00

Pollo teriyaki, servito con riso basmati, sesamo, erba cipollina (1, 7, 11)

Chicken teriyaki, basmati rice, sesame, chives

€ 23,00

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



Namelaka al cioccolato bianco e lime, coulis ai frutti di bosco (7)

Namelaka with white chocolate and lime, berries coulis (7)

€ 8,00



Gelato alla crema, marmellata di lingoberry svedese (7)

Ice cream, Swedish lingoberry jam (7)

€ 8,00


Mini-Sacher con lamponi e scaglie di foglia d'oro (1, 3, 7, 8)

Mini-Sacher with raspberries and flakes of gold leaf (1, 3, 7, 8)

€ 12,00

* 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
		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	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 € 4,00 a persona

Cover charge € 4,00 per person



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



Pasta Arrabbiata (1)
Spicy with garlic & red sauce



Pasta Alfredo (1, 7)
Panna e Parmigiano
Cream & Parmesan cheese



Alla Scarpariello (1, 3, 7)
With tomato and cheese



Carbonara (1, 3, 7)



Alla Bolognese (1)

€ 15,00

** Opzione senza glutine disponibile su richiesta*

** Gluten free option available on request*