

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

TACO'S

Tacos con tartare di salmone marinato, salsa yogurt e lime (4, 7, 10)



Tacos with marinated salmon tartare, yoghurt sauce and lime

€ 22,00

Tacos con battuta di manzo Piemontese, stracciatella di bufala e pomodorini confit (7)



Tacos with Piemontese beef tartare, buffalo stracciatella and confit cherry tomatoes

€ 22,00

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

€ 12,00



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, pomodoro fresco, basilico, olio extra vergine e avocado (7)



Caprese with buffalo mozzarella, fresh tomato, basil, extra virgin olive oil and avocado

€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

Tortelloni ripieni di Lavarello, burro al timo, olio al lime (1, 3, 7, 8)

Tortelloni filled with Lavarello (local lake fish), thyme flavoured butter, lime flavoured oil

€18,00

Spaghetti alla chitarra ai frutti di mare (1, 2, 4, 14)

Spaghetti "alla chitarra" with seafood

€ 20,00

Gnocchi di patate "alla Sorrentina" con pomodoro fresco, basilico e ricotta salata (1, 3, 7, 8)

Potato gnocchi with fresh tomato, basil and salted ricotta "alla Sorrentina"

€ 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

Medaglione di filetto di bufala Campana con funghi Cardoncelli e patate alle erbe (7)



Medallion of buffalo fillet with Cardoncelli mushrooms and herb flavoured potatoes

€ 35,00

Medaglione di tonno con cianfotta Napoletana, fior di sale aromatizzato al limone (4, 11)



Medallion of tuna with Neapolitan mix of vegetables, lemon flavoured flower salt

€ 30,00

Pollo teriyaki, servito con riso basmati, sesamo, erba cipollina (1, 6, 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 brulée aromatizzata alla fava di Tonca (3, 7)***Crème brulee flavoured with Tonka bean (3, 7)*

€ 8,00

**Sorbetto al lime e frutti di bosco***Lime sorbet with wild berries*

€ 8,00

**Panna cotta al cioccolato bianco e lime, coulis ai frutti di bosco (7)***White chocolate and lime panna cotta, berries coulis*

€ 8,00

**Semifreddo al caramello salato, mandorle tostate, foglia d'oro (3, 6, 7, 8)***Salted caramel semifreddo (parfait), toasted almonds, gold leaf*

€ 12,00

**Formaggio "Bitto" della Valsassina con marmellata ai frutti di bosco (1)***Local "Bitto" cheese with wild berries jam*

€ 10,00

* 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		 ALLERGENS	
1	Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro cappi 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

 ALLERGENES		 ALLERGIEN	
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

Coperto € 4,00 a persona

Cover charge € 4,00 per person

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*