

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: avocado, pomodorini, edamame, riso basmati, salmone (4, 6)

Salmon Poké: avocado, cherry tomatoes, edamame, basmati rice, salmon

€ 18,00



Poké pollo: avocado, pomodorini, edamame, riso basmati, pollo (6)

Chicken Poké: avocado, cherry tomatoes, edamame, basmati rice, chicken

€ 18,00



Poké Combo: salmone & pollo, avocado, pomodorini, edamame, riso basmati (4, 6)

Combo Poké: salmon & chicken, avocado, cherry tomatoes, edamame, basmati rice

€ 20,00

SPECIAL



Tortillas morbide con chili di carne, fagioli rossi, insalata (1, 9)

Soft tortillas with chili beef, red beans, salad

€ 20,00

INSALATE /SALAD



Garden salad: insalata, pomodorini, cetrioli, carote

Garden salad: salad, cherry tomatoes, cucumbers, carrots

€ 12,00



High Protein healthy vegan salad (1, 5, 8, 11):

insalata, semi vari, frutti rossi disidratati, melograno, pomodorini e quinoa

High Protein healthy vegan salad:

salad, mixed seeds, dried red fruit, pomegranate, cherry tomatoes and quinoa

€ 16,00



Insalata Greca con feta, pomodori, olive e cetrioli (7)

Greek Salad with feta, tomatoes, olives and cucumbers

€ 18,00

ANTIPASTI/ STARTER



Tòc alla piastra con funghi trifolati (1, 7, 9)

Tòc (typical polenta from Bellagio) with sautéed mushrooms

€ 18,00

Polpo scottato su crema di babaganoush (1, 2, 4, 11, 14)

Pan-fried octopus with babaganoush cream

€ 18,00

Gamberi fritti nel Panko, salsa Bang Bang (mayo, erba cipollina e Sriracha) (1, 2, 3, 5, 7)

Panko fried Shrimps, Bang Bang sauce (mayonnaise, chives and Sriracha)

€ 18,00



Mozzarella in carrozza, salsa pizzaiola con origano, basilico e aglio (1, 3, 5, 7, 9)

Fried mozzarella "in carrozza", pizzaiola sauce with oregano, basil and garlic

€ 16,00



Caprese con burrata, pomodoro fresco, basilico, olio extra vergine (7)

Caprese with burrata cheese, fresh tomato, basil, extra virgin olive oil

€16,00

Piatto del contadino: Tomino alla piastra con miele, salame, Slinzega della Valtellina, flan di zucca e castagne glassate (1, 3, 7, 8, 12)

Farmer's dish: Grilled Tomino cheese with honey, salami, Slinzega from Valtellina, pumpkin flan and glazed chestnuts

€ 20,00

BURGERS & SANDWICHES

Cheeseburger di manzo Black Angus con cheddar, pancetta affumicata, pomodoro e lattuga servito con patatine fritte (1, 7, 12)

Black Angus Cheeseburger with cheddar and smoked bacon, tomato, lettuce served with French fried potatoes

€ 18,00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE



Ravioli ripieni di polenta e Montasio glassati al burro e salvia (1, 3, 7, 9)



Ravioli filled with polenta and Montasio cheese, glazed with butter and sage

€ 18,00



Tagliatelle al ragù di cinghiale (1, 3, 7, 9)

Tagliatelle pasta with wild boar sauce

€ 20,00



Spaghetti al pomodoro fresco e basilico (1, 9)

Spaghetti with fresh tomato sauce and basil

€ 16,00



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

Risotto "parmesan style" with fried perch fillets

€ 24,00



Zuppa del giorno (domandare allergeni al personale di sala)

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

€ 15,00

SECONDI DI CARNE / MAIN BY THE LAND

Selezione dello Chef:

Taglio di carne selezionato che varia giornalmente a seconda delle migliori proposte del mercato, accompagnato da un contorno di verdure di stagione



Chef's selection:

Cut of selected meat that varies daily depending on the best market proposals, accompanied by seasonal vegetables

€ 30,00

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



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

€ 28,00

Medaglione di filetto di manzo, salsa ai funghi Porcini (9)



Beef fillet medallion, Porcini mushrooms sauce

€ 30,00

Brasato di Ganassino di maialino con polenta (1, 7, 9)



Braised pork cheek with polenta

€ 25,00

SECONDI DI PESCE / MAIN BY THE SEA

Catch of the day - grigliato con caponata di verdure e tapenade di pomodori secchi e olive taggiasche (4, 9)



Catch of the day - grilled with vegetable caponata and tapenade of dried tomatoes and olives

€ 30,00

Degustazione del nostro pesce di mare (1, 2, 3, 4, 14):

Polpo babaganoush, gamberi fritti nel Panko, e pesce del giorno alla griglia

Ottimo come antipasto da dividere oppure come portata principale

*Tasting of our seafood: Octopus with babaganoush, Panko fried shrimp and grilled fish of the day
Excellent as an appetizer to share or as a main course*

€ 38,00

DESSERT

Tiramisù (1, 3, 7)

Tiramisù € 10,00

Crème brulée aromatizzata alla fava di Tonca (3, 7)

Crème brulée flavoured with Tonka bean € 10,00

Panna cotta al cioccolato bianco e lime, coulis al lampone (7)

White chocolate and lime panna cotta, raspberries coulis € 10,00

Strudel di mele con gelato alla crema (1, 3, 5, 6, 7, 8)

Apple strudel with cream ice cream € 12,00

Tortino al cioccolato servito caldo con salsa alla vaniglia (1, 3, 5, 6, 7, 8)

Warm chocolate cake served with vanilla sauce € 12,00

Gelato alla crema con castagne (3, 5, 6, 7, 8)

Cream ice cream with chestnuts € 10,00

Piatto di formaggi misti della latteria sociale di Bellagio (7)



Cheese platter from the Social Dairy of Bellagio € 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)
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	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

**È obbligatoria la consumazione di almeno una portata principale per persona
(Dessert e Contorni non sono piatti principali)**

*It is mandatory to consume at least one main course per person
(Desserts and Side dishes are not main courses)*

Credit cards: VISA or MASTERCARD

NO AMERICAN EXPRESS

Pane e coperto € 4,00 a persona

Bread and cover charge € 4,00 per person

A “coperto” is a mandatory per-person cost at primarily restaurants in Italy.

The “coperto” is covering not the service being provided to you but everything that is essential to dining that you will see on your table:

the table cloths, silverware, glasses, napkins and of course, the bread, oil and vinegar.

Le mance per il servizio del personale non sono incluse e sono a discrezione dei clienti.

Tips for staff service are not included and are at customer discretion.