

Piatti freddi – Cold dishes

Bresaola valtellinese con scaglie di grana - Local dried beef with parmesan shavings	€ 10,00
Bresaola valtellinese con formaggio di capra - Local dried beef with goats cheese	€ 13,00
Affettati misti - Mixed cold cuts / Salami	€ 10,00
Mozzarella di Bufala e prosciutto crudo - Buffalo mozzarella with Parma ham	€ 12,00
Piatto di Prosciutto crudo - Plate of Parma ham	€ 10,00
Formaggi misti Italiani - Mixed Italian cheeses	€ 12,00
Affettati misti e formaggi (normale) - Mixed cold cuts and cheeses (regular)	€ 12,00
Affettati misti e formaggi (grande) - Mixed cold cuts and cheeses (large)	€ 20,00
Affettati misti e formaggi (XL) - Mixed cold cuts and cheeses (XL)	€ 35,00

Primi piatti – First courses

Ravioli di magro al burro – Spinach and ricotta ravioli in butter sauce	€ 9,00
Lasagne di carne – Meat lasagne	€ 9,00
Pizzocheri Valtellinesi – Local buckwheat pasta with cheese, cabbage and potatoes	€ 9,00

Secondi piatti – Main courses

Casola(stufato con costine e salsiccia) – Local stew with sausage and spare rib	€ 12,00
Porzione di polenta – Side order of polenta (no sauce)	€ 3,50
Polenta e formaggio (taleggio o gorgonzola) - Polenta and cheese (local cow cheese or melted gorgonzola)	€ 8,00
Melanzane alla parmigiana - Eggplant/Aubergine with mozzarella in a tomatoes sauce	€ 9,00
Stinco affumicato con polenta - Smoked Pork's shin with polenta	€ 12,00

Insalatone – Large salads

PESCALLO Caprese con mozzarella di bufala - Buffalo mozzarella with tomatoes and basil	€ 10,00
BELLAGIO Insalata Mista, pomodori, zucchine, mais e carote - Mix Salad, tomatoes, zucchini, corn and carrots	€ 8,00
AGGIUNGI IL TUO INGREDIENTE € 2,00 per ingrediente – ADD YOUR OWN INGREDIENT add € 2,00 each Noci (Walnuts) - Mele (Apples) - Mozzarella di Bufala (Buffalo Mozzarella) - Tonno (Tuna) - Gorgonzola	

Stuzzichini e snack – Starters and snack

Porzione di Olive pugliesi – Portion of Olives from Puglia	€ 4,00
Porzione di Taleggio di mucca (for. locale) – Portion of Taleggio cheese (local cheese)	€ 4,00
Porzione di Lariano (for. locale) – Portion of Lariano cheese (local cheese)	€ 4,00
Porzione di Gorgonzola dolce (for. locale) – Portion of Gorgonzola cheese (local cheese)	€ 5,00
Porzione di Casera (for. locale) – Portion of Casera cheese (local cheese)	€ 5,00
Porzione di Parmigiano – Portion of Parmesan cheese	€ 5,00
Porzione di Caprino (for. locale) – Portion of goats cheese (local cheese)	€ 5,00
Porzione di Taleggio capra (for. locale) – Portion of goats Taleggio (local cheese)	€ 5,00
Porzione di Pecorino – Portion of sheeps cheese Pecorino	€ 5,00
Porzione di Ricciolo (for. locale) – Portion of Ricciolo cheese (local cheese)	€ 6,00
Porzione di Bitto (for. locale) – Portion of Bitto cheese (local cheese)	€ 7,00
Porzione di Ubriaco – Portion of drunk cheese Ubriaco	€ 7,00
Panfocaccia con pomodoro, prosciutto cotto o crudo e formaggio Focaccia bread with Tomatoes, ham or Parma ham and cheese	€ 6,00

Dolci – Desserts

Torta al cioccolato (della Margherita) – Margherita's chocolate cake	€ 6,00
Gelato alla panna – Cream ice cream	€ 4,00
Affogato al caffè – Ice cream drowned in coffee	€ 6,00
Affogato al Whisky o Baileys – Ice cream drowned in Whisky or Baileys	€ 7,00
Porzione di biscotti misti – Mixed local biscuits	€ 5,00
Affogato al Nero di Como (Liquirizia, Rhum e Miele) Ice Cream drowned in Nero di Como (Liquorice, Rhum and Honey)	€ 7,00