

WINE TASTING AT THE APERITIVO ET AL

The wine tasting= 3 glasses 100ml / 3,4 fl OZ each,

LOMBARDY SPARKLING WINES

(local wine) € 32,00

AMANTI (Lake Como) - FRANCIACORTA - FRANCIACORTA RISERVA

LOMBARDY WHITE WINES

(local wine) € 20,00

AMANTI (Lake Como) - CHARDONNAY (Valtellina) - SAUVIGNON (Lake Como)

LOMBARDY RED WINES

(local wine) € 27,00

VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO - PIETREROSE (Lake Como) - SFORZATO ELITE (Valtellina)

LOMBARDY WINES SELECTION

(local wine) € 39,00

VALTELLINA SUPERIORE INFERNO
VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO RISERVA "DOSSI SALATI" (Valtellina)
SFORZATO "IL PLOZZA" (Valtellina)

TOSCANY WINES

€ 36,00

BRUNELLO DI MONTALCINO - SUPERTUSCAN - ALAUDA

TOP NEBBIOLO WINES

€ 45,00

BARBARESCO - BAROLO - BAROLO RISERVA

TOP ITALIAN GRAPES

€ 28,00

"SANGIOVESE" BRUNELLO DI MONTALCINO (Toscana)

"BARBERA" MONGOVONE (Piemonte)

"NEBBIOLO" SFORZATO DELLA VALTELLINA ELITE (Lombardia)

3 great examples of italian varieties between the 450 and more italian grapes

TOP ITALIAN WINES

€ 40,00

BAROLO (Piemonte)

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA (Toscana)

AMARONE DELLA VALPOLICELLA (Veneto)

Top red wines in the 3 Most famous italian wine regions

Bring your **WINE WITH YOU**
or send it at home



FOOD / WINE PAIRING

VEGETARIAN MENÙ € 30,00

Con 2 bicchieri di vino inclusi | with 2 glasses of wine included

Caprese con Mozzarella di Bufala

Buffalo Mozzarella with Tomatoes

Wine:

Prosecco di Valdobbiadene/Monrose/Lugana

Ravioli di Magro al Burro

Spinach and Ricotta Ravioli

Wine:

Valpolicella Sup./Local Chardonnay

LOCAL MENÙ € 32,00

Con 2 bicchieri di vino inclusi | with 2 glasses of wine included

Bresaola della Valtellina caprino

Local dried Beef with goat cheese

Wine:

Opera / Valtellina Superiore

Pizzoccheri della Valtellina

Local buckwheat Pasta with cabbage and potatoes

Wine:

Sforzato Valtellina Corte di Cama

ET AL PAIRING € 21,00

Con 1 bicchiere di vino inclusi | with 1 glass of wine included

Acciughe del Mar Cantabrico Cantabric Sea Anchovy

Wine: Franciacorta

NORD ITALIA MENÙ € 30,00

Con 2 bicchieri di vino inclusi | with 2 glasses of wine included

Crudo di Parma con mozzarella di bufala

Parma ham with Buffalo Mozzarella

Wine:

Metodo classico/Opera

Lasagne di carne

(Meat Lasagne)

Wine:

Barbera Mongovone

MENU' ALPINO € 37,00

Con 2 bicchieri di vino inclusi | with 2 glasses of wine included

Affettati misti

Mixed cold cuts / Salam

Wine:

Metodo classico/Barbera Mongovone

Costine di maiale con polenta

Pork chops with Polenta

Wine:

Sforzato Valtellina / Barolo

GREAT FINISH

TORTA AL CIOCCOLATO

Margherita's Chocolate cake

Dessert Wine:

Recioto della Valpolicella

€ 12,00

BISCOTTI MISTI

Local mixed biscuits

Dessert Wine:

Vertemate (Riesling, Traminer)

€ 11,00

CANTUCCI

Almond biscuits

Dessert Wine:

Vin santo

€ 8,00

CIOCCOLATO ARTIGIANALE DI MODICA

Modica Chocolate from Sicily

Grappa Nebbiolo

€ 14,00

aperitivo et al

Wines beers & spirits

PIATTI FREDDI - COLD DISHES

Porzione di Olive pugliesi - Portion of Olives from Puglia	€ 4,00
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
Piatto di Prosciutto crudo - Plate of Parma ham	€ 10,00
Mozzarella di Bufala e prosciutto crudo - Buffalo mozzarella with Parma ham	€ 13,00
Formaggi misti Italiani - Mixed Italian cheeses	€ 12,00
Affettati misti - Mixed cold cuts / Salami	€ 10,00
Affettati misti e formaggi (normale) - Mixed cold cuts and cheeses (regular)	€ 12,00
Affettati misti e formaggi (grande) - Mixed cold cuts and cheeses (large)	€ 23,00
Affettati misti e formaggi (XL) - Mixed cold cuts and cheeses (XL)	€ 40,00

PIATTI CALDI E SPECIALITÀ - WARM DISHES AND SPECIALITIES

Pizzocheri della Valtellina - Local buckwheat pasta with cabbage and potatoes	€ 10,00
Ravioli di magro al burro - Spinach and ricotta ravioli in butter sauce	€ 10,00
Lasagne di carne - Meat lasagne	€ 10,00
Costine di maiale e polenta - Pork chops cooked at low temperature served with polenta	€ 16,00
Polenta e formaggio (taleggio o gorgonzola) Polenta and cheese (local cow cheese or melted gorgonzola)	€ 8,00
Panfocaccia con pomodoro, prosciutto cotto o crudo e formaggio Focaccia bread with Tomatoes, ham or Parma ham and cheese	€ 7,00
Acciughe del Cantabrico - Cantabric Sea Anchoovies	€ 15,00

INSALATONE - LARGE SALADS

PESCALLO Caprese con mozzarella di bufala - Buffalo mozzarella with tomatoes	€ 10,00
BELLAGIO Insalata Mista, pomodori, zucchine, mais e carote Mix Salad, tomatoes, zucchini, corn and carrots	€ 10,00

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

I NOSTRI FORMAGGI SELEZIONATI - OUR CHEESE SELECTION

I formaggi sono disponibili per l'acquisto da asporto - Cheeses are available to buy to take away

Porzione di Taleggio di mucca (for. locale) - Portion of Taleggio cheese (local cheese)	€ 5,00
Porzione di Taleggio di capra (for. locale) - Portion of goats Taleggio (local cheese)	€ 5,00
Porzione di Semigrasso di Bellagio (for. locale) - Portion of Bellagio Semigrasso (local cheese)	€ 5,00
Porzione di Caprino fresco - Portion of fresh Goat Cheese	€ 5,00
Porzione di formaggio di capra stagionato (for. locale) - Portion of aged Goats Cheese (local cheese)	€ 5,00
Porzione di Pecorino - Portion of sheeps cheese Pecorino	€ 5,00
Porzione di Gorgonzola dolce (for. locale) - Portion of Gorgonzola cheese (local cheese)	€ 6,00
Porzione di Crotto "Ombra" (for. locale) - Portion of Crotto "Ombra" (local cheese)	€ 6,00
Porzione di Grana - Portion of Parmesan cheese	€ 6,00
Porzione di Ricciolo (for. locale) - Portion of Ricciolo cheese (local cheese)	€ 6,00
Porzione di Ubriaco - Portion of drunk cheese Ubriaco	€ 7,00
Porzione di Bitto (for. locale) - Portion of Bitto local cheese (local cheese)	€ 7,00
Porzione di Ocelli stagionato in foglie di castagno - Portion Ocelli	€ 8,00
Porzione di Asiago stagionato su bucce di Torcolato - 24 months Asiago aged on Torcolato grapes	€ 8,00

DOLCI - DESSERTS

Gelato alla panna - Cream ice cream	€ 5,00
Porzione di biscotti misti - Mixed local biscuits	€ 5,00
Torta al cioccolato (della Margherita) - Margherita's chocolate cake	€ 6,00
Affogato al caffè - Ice cream drowned in coffee	€ 7,00
Affogato al Whisky o Baileys - Ice cream drowned in Whisky or Baileys	€ 7,50
Affogato al Nero di Como (Liquirizia, Rhum e Miele) Ice Cream drowned in Nero di Como (Liquorice, Rhum and Honey)	€ 7,50