



WINE TASTING AT THE APERITIVO ET AL

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

LOMBARDY WHITE WINES

(local wine) € 18,00

FRANCIACORTA - OPERA (Valtellina) - SAUVIGNON (Lake Como)

LOMBARDY WHITE&RED

(local wine) € 20,00

FRANCIACORTA - CHARDONNAY (Valtellina) - SFORZATO (Valtellina)

LOMBARDY RED WINES

(local wine) € 21,00

ROSSO VALTELLINA - VALTELLINA SUPERIORE - SFORZATO (Valtellina)

TOP ITALIAN GRAPES

€ 27,00

"SANGIOVESE" BRUNELLO DI MONTALCINO (Toscana)

"BARBERA" MONGOVONE (Piemonte)

"NEBBIOLO" SFORZATO DELLA VALTELLINA (Lombardia)

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

TOSCANY WINES

€ 32,00

BRUNELLO DI MONTALCINO - BOLGHERI- SUPERTUSCAN

TOP ITALIAN WINES

€29,00

BAROLO (Piemonte)

BRUNELLO DI MONTALCINO (Toscana)

AMARONE DELLA VALPOLICELLA (Veneto)

Top red wines in the 3 Most famous italian wine regions

ITALIAN SUPER WINE SELECTION

€ 50,00

BARBARESCO (Piemonte)

SUPERTUSCAN (Toscana)

AMARONE DELL VALPOLICELLA RISERVA (Veneto)

ALSO AVAILABLE:

FOOD PAIRING - WIDE CHOICES OF SALAMI AND CHEESES



MENU 2021

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

PIATTI FREDDI – COLD DISHES

Porzione di Olive pugliesi - <i>Portion of Olives from Puglia</i>	€ 4,00
Bresaola valtellinese con scaglie di grana - <i>Local dried beef with parmesan shavings</i>	€ 10,00
Bresaola valtellinese con formaggio di capra - <i>Local dried beef with goats cheese</i>	€ 13,00
Piatto di Prosciutto crudo - <i>Plate of Parma ham</i>	€ 10,00
Mozzarella di Bufala e prosciutto crudo - <i>Buffalo mozzarella with Parma ham</i>	€ 12,00
Formaggi misti Italiani - <i>Mixed Italian cheeses</i>	€ 12,00
Affettati misti - <i>Mixed cold cuts / Salami</i>	€ 10,00
Affettati misti e formaggi (normale) - <i>Mixed cold cuts and cheeses (regular)</i>	€ 12,00
Affettati misti e formaggi (grande) - <i>Mixed cold cuts and cheeses (large)</i>	€ 20,00
Affettati misti e formaggi (XL) - <i>Mixed cold cuts and cheeses (XL)</i>	€ 35,00

PIATTI CALDI E SPECIALITÀ WARM DISHES AND SPECIALITIES

Ravioli di magro al burro - <i>Spinach and ricotta ravioli in butter sauce</i>	€ 10,00
Lasagne di carne - <i>Meat lasagne</i>	€ 10,00
Costine di maiale e polenta - <i>Pork chops cooked at low temperature served with polenta</i>	€ 15,00
Polenta e formaggio (taleggio o gorgonzola) - <i>Polenta and cheese (local cow cheese or melted gorgonzola)</i>	€ 8,00
Panfocaccia con pomodoro, prosciutto cotto o crudo e formaggio <i>Focaccia bread with Tomatoes, ham or Parma ham and cheese</i>	€ 6,00
Acciughe del Cantabrico - <i>Cantabric Sea Anchoovies</i>	€ 15,00
Caviale Baikal gr.10 - <i>Caviar Baikal gr. 10</i>	€ 20,00
Tartare del giorno - <i>Tartare of the day</i>	

INSALATONE – LARGE SALADS

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

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

DOLCI – DESSERTS

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