

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

SIGNATURE SALADS: Greek and Caesar Delights

My Caesar salad: (1, 3, 7, 10)

Insalata, bacon croccante, pollo, caesar dressing, parmigiano, crostini di pane

My Caesar salad:

Green salad, bacon, chicken, caesar dressing, parmesan cheese, croutons

€ 20,00



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

Greek Salad with feta, tomatoes, olives and cucumbers

€ 18,00

INSALATE /SALAD



Garden salad: insalata, pomodorini, cetrioli, carote

Garden salad: salad, cherry tomatoes, cucumbers, carrots

€ 14,00

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

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



High Protein healthy vegan salad:

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

€ 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 alla Gallega con crema di patate e olio alla paprika (4, 14)

Pan-fried octopus "Gallega style" with potato cream and paprika flavoured oil

€ 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



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



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

€16,00

Piatto del contadino: Prosciutto crudo di Parma, slinzega della Valtellina, melone, Caprese con pomodoro e mozzarella (7, 12)

Farmer's dish: Row Parma ham, slinzega from Valtellina, melon and Caprese salad with tomatoes and mozzarella

€ 22,00

SANDWICH

"Roast turkey sandwich" con arrosto di tacchino, mozzarella, pomodoro e insalata servito con patatine fritte (1, 6, 7, 10, 11)



"Roast turkey sandwich" with roast turkey, mozzarella cheese, tomato, lettuce served with French fried potatoes

€ 18,00

BURGER

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

€ 20,00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

Ravioli ripieni di crescenza e tartufo, glassati al burro e salvia con polvere di funghi Porcini (1, 3, 6, 7, 9, 10)



Ravioli filled with Crescenza cheese and black truffle, glazed with butter and sage with Porcini mushroom powder

€ 25,00

Pasta integrale proteica con ragù vegano di verdure e lenticchie (1, 9)



Whole wheat healthy pasta with vegan ragù (vegetables and lentils)

€ 20,00

Lasagne alla Bolognese (1, 3, 6, 7, 9, 10)

Lasagne with Bolognese ragù

€ 20,00

Pasta casereccia ai frutti di mare (vongole, calamari e gamberi) (1, 2, 4, 9, 14)



Artisanal pasta with sea food (clams, squid and shrimps)

€ 25,00

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



Risotto "parmesan style" with fried perch fillets

€ 25,00

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

Brasato di ganassino di maialino con Tòc Bellagino (1, 6, 7, 9, 10, 11)

Braised pork cheek with Tòc (typical polenta from Bellagio)

€ 25,00

Tajine di pollo speziato con couscous e verdure di stagione (1, 11)

Spicy chicken Tajine whit couscous and seasonal vegetables

€ 25,00



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

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

€ 28,00



Contro filetto di manzo, salsa Chimichurri (salsa verde Argentina) con patate e verdure di stagione

Beef sirloin, Chimichurri sauce (Argentinian green sauce) with potatoes and seasonal vegetables

€ 30,00



SECONDI DI PESCE / MAIN BY THE SEA

Catch of the day - grigliato con caponata di verdure e olio aromatizzato alle erbe

Catch of the day - grilled with vegetable caponata, herb flavoured oil

€ 30,00



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

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

Ottimo come antipasto da dividere oppure come portata principale

Tasting of our seafood: Octopus Gallega style, Panko fried shrimp and grilled fish of the day

Excellent as an appetizer to share or as a main course

€ 40,00

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

**Cheesecake al mango e al frutto della passione,
crumble di biscotto al cocco (1, 3, 7)**

Mango and passion fruit cheesecake, coconut biscuit crumble
€ 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 frutti di bosco (3, 5, 7, 8)

 *Cream ice cream with wild berries* € 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)	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
		 	
		1	Céréales avec gluten
		2	Crustacés
		3	Oeufs
		4	Poisson
		5	Cacahuètes
		6	Soja
		7	Lait
		8	Noix, amandes, etc..
		9	Céleri
		10	Moutarde
		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 costumer discretion.