



Benvenuti !

I nostri Chef Ettore Bocchia e Andrea Arienti, ed il Maître Carlo Pierato sono lieti di proporVi “La Carte Mistral”:
Naturalmente su richiesta si possono realizzare altri piatti non elencati.

Welcome !

Our Chefs Ettore Bocchia and Andrea Arienti, and our Maître Carlo Pierato are pleased to submit you “La Carte Mistral”.
On request we will arrange any other dish not listed.

Bienvenue !

Nos Chefs de cuisine Ettore Bocchia et Andrea Arienti, et notre Maître Carlo Pierato sont heureux de vous proposer “La Carte Mistral”.
Sur demande nous pouvons réaliser d’autres plats non mentionnés sur la carte.

Willkommen !

Unsere Küchenchefs Ettore Bocchia und Andrea Arienti, und unser Maître Carlo Pierato freuen sich Ihnen “La Carte Mistral” vorzustellen.
Sollten Sie Wünsche ausserhalb dieser Auswahl haben, sprechen Sie uns bitte an.
Gerne bereiten wir auch diese Gerichte für Sie zu.



La struttura che oggi ospita il Grand Hotel Villa Serbelloni fu in origine costruita come villa privata per i conti Frizzoni nel 1850 dall'architetto Vantini. Nel 1873, dopo più di 20 anni, venne trasformata in un hotel di lusso, circondato da giardini incantevoli di 65532 mq. Nel corso degli anni, molti ospiti famosi vi soggiornarono, tra i quali nobili russi e inglesi, i presidenti Roosevelt e Kennedy, il vincitore del premio Nobel Sabin, stelle dello spettacolo ed artisti che fecero di Bellagio una località prestigiosa conosciuta in tutto il mondo.

Il Grand Hotel Villa Serbelloni appartiene alla famiglia Bucher dal 1918, ed è grazie a loro che la natura elegante dell'hotel viene preservata nel tempo nelle camere e negli spazi comuni.

The building which now houses the Grand Hotel Villa Serbelloni was built as a beautiful private villa for the Frizzoni counts back in 1850 by the architect Vantini. In 1873, after 20 years, it was transformed into a high-class luxury hotel, surrounded by a breathtaking garden, which measures 215,000 ft². Many famous guests have stayed in the hotel over the years, some of which include Russian and English noblemen, former presidents Roosevelt and Kennedy, the Nobel prize winner Sabin, and movie stars and artists, all of which made Bellagio well-known all around the world. The Grand Hotel Villa Serbelloni has been owned by the Bucher family since 1918, and thanks to them the original elegant nature of the hotel has been preserved through the rooms and public areas of the building.

Le bâtiment qui accueille aujourd'hui le Grand Hôtel Villa Serbelloni était initialement construit en tant que villa privée pour le comte Frizzoni en 1850 par l'architecte Vantini.

En 1873, 20 plus tard, la villa fut transformée en un hôtel de luxe haut-standing, entouré de 65532 m² de jardin apaisant. Beaucoup de célébrités ont séjourné à Villa Serbelloni parmi eux des nobles Russes et Anglais, les anciens présidents Roosevelt et Kennedy, le prix Nobel Sabin, sans compter les acteurs et artistes qui ont fait de Bellagio un endroit connu du monde entier.

Le Grand Hôtel Villa Serbelloni appartient à la famille Bucher depuis 1918, et grâce à eux la nature élégante et originale des lieux ont été retranscrits dans les chambres et les différents salons et restaurants.

Das heutige Gebäude Villa Serbelloni war ursprünglich eine wunderschöne private Villa, welche im Jahre 1850 vom Architekt Vantini für den Grafen Frizzoni konstruiert wurde.

1873, 20 Jahre später wurde es in ein Luxus Hotel umgebaut, umgeben von einem atemberaubenden Garten, welcher 215 000 m² groß ist.

Viele berühmte Personen waren bereits Gast bei uns, wie zum Beispiel russische und englische Adelige, ehemalige amerikanische Präsidenten wie Roosevelt und Kennedy, der Nobelpreisträger Sabin, Schauspieler und Künstler. Alle diese machten Bellagio zu einem bekannten Ort auf der ganzen Welt.

Das Grand Hotel Villa Serbelloni ist in Besitz von der Familie Bucher seit 1918. Dank ihnen ist die originale Eleganz der Räume und der öffentlichen Räumlichkeiten des Hotels erhalten geblieben.



ALLERGENI

Gentile ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarLe nel migliore dei modi.

ALLERGIES

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

ALLERGIES

Chers clients, si vous avez des allergies et/ou des intolérances, n'hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon possible.

ALLERGIEN

Lieber Gast, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, lassen Sie sich bitte von unseren Personal beraten.



MENU DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA DI ETTORE BOCCHIA

7 portate

FREE HAND TASTING MENU BY ETTORE BOCCHIA

7 courses

MENU AUX MAINS LIBRES CREE PAR ETTORE BOCCHIA

7 plats

FREIHAND MENÜ VON ETTORE BOCCHIA

7 Gänge

€uro 180.-



Ultima comanda - Last order - Dernière commande - Letzte Bestellung : 13:45 / 21:30



*Menu degustazione di cucina molecolare **

I BOCCONCINI DI GAMBERI ROSSI SICILIANI CON GELATO AL GUACAMOLE, CREMA DI COCCO E CIALDE AL NERO DI SEPIA

Sicilian red prawns with guacamole ice-cream, coconut cream and cuttlefish-ink waffles
Crevettes rouges siciliennes, glace au guacamole, crème de noix de coco
et croquants à l'encre de seiche
Sizilianische Garnelen mit Guacamole-Eis, Kokosnuss Creme,
knusprigen Tintenfischtintewaffeln

LA CAGLIATA D'UOVO RIPIENA DI ERBE FINI CON TARTARE DI FASSONE E LE GUARNIZIONI

"Curdled" egg filled with sweet herbs and tartare of "Fassone" beef
Œuf "caillé" farcis aux fines herbes avec tartare de bœuf "Fassone"
"Geronnenes" Ei gefüllt mit Gewürzkräuter, "Fassone" Rindstatar

GLI GNOCCHI DI ZUCCA CON CREMA AL PARMIGIANO E TARTUFO

Pumpkin dumplings with parmesan cheese cream and truffle
Les gnocchi au potiron avec crème de parmesan et truffe
Kürbis-Gnocchi mit Parmesancreme und Trüffel

IL ROMBO ASSOLUTO COTTO NELLO ZUCCHERO CON SPUMA DI PATATE, VERDURE AL VAPORE - SALSA AI PORRI

Turbot fried in sugar with potato mousse, steamed vegetables, and leek sauce
Turbot cuit dans du sucre avec mousse de pommes de terre, légumes à la vapeur et sauce poireaux
Steinbutt in Zucker gegart mit Kartoffelpüree, Dampfgemüse und Lauchsauce

IL VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON ZABAIONE ALL'INULINA PATATA FRITTA E CIPOLLOTTO CARAMELLATO

Veal cooked at low temperature with inuline sabayon, fried potato and caramelized onion
Veau cuit à basse température, sauce sabayon à l'inuline,
pommes de terre frites et oignon caramélisé
Niedergegarter Kalbsfleisch, Zabaione-Inulinesauce, Kartoffeln und karamellisiert Frühlingszwiebel

LA NUOVA MERINGA ITALIANA AL LIMONE CON MENTA PIPERITA E BRODO CHIARIFICATO AI CILIEGIONI

New Italian lemon meringue with peppermint and clarified cherry juice
Nouvelle meringue italienne au citron avec menthe poivrée et bouillon de cerise
Neue italienische Zitronen-Meringue mit Pfefferminze und geklärte Kirschensoße

LA PESCA MELBA CON SALSA AI LAMPONI, MANDORLE GELATO ALLA CREMA RAFFREDDATO ALL'AZOTO LIQUIDO

Peach Melba with raspberry sauce, almonds and nitrogen frozen ice-cream
La pêche Melba avec sauce à la framboise, amandes et glace à la crème
refroidie à l'azote liquide
Melba Pfirsich mit Himbeersauce und Mandeln
mit flüssigem Stickstoff zubereitetes Eis

* Metodo alternativo di cottura e abbinamenti insoliti che possono generare nuovi sapori,
con prodotti scelti di prima qualità e freschezza.

* Alternative cooking method and unusual combinations to create new flavours, with fresh high quality products.

€uro 180.-

per persona, bevande escluse / per person, drinks not included
par personne, boissons non incluses / pro Person, Getränke nicht inbegriffen

Ultima comanda - Last order - Dernière commande - Letzte Bestellung : 13:45 / 21:30



ANTIPASTI - Hors d'Oeuvres - Vorspeisen

GLI ASPARAGI DI CANTELLO CON UOVO DI SELVA AL VAPORE, CREMA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO MELANOSPORUM	55.-
Cantello's asparagus with poached forest egg, Parmesan cheese cream and black truffle Melanosporum Asperges de Cantello avec œuf de forêt poché à la vapeur, Crème de Parmesan et truffe noire Melanosporum Spargeln aus Cantello mit pochiertem Waldei, Parmesankäsekreme und schwarze Trüffel Melanosporum	
IL FOIE GRAS ETICO DI "SOUSA" CON MARMELLATA DI FICHI E MARMELLATA DI POMODORI VERDI	80.-
Etic "Sousa" foie gras with figs and green tomatoes marmalade Foie gras "éthique de Sousa" avec marmelade de figues et marmelade de tomates vertes Ethische Gansleber aus "Sousa" mit Feigen und grüne Tomaten Marmelade	
I GAMBERI ROSSI DI MAZARA AL VAPORE CON SALSA COCKTAIL	65.-
Steamed Sicilian prawns with cocktail sauce Crevettes rouges siciliennes à la vapeur avec sauce cocktail Gedämpfte Sizilianische Garnelen mit Cocktailsauce	
LE OSTRICHE TIEPIDE CON CAVIALE E RAVIOLI DI SEDANO RAPA MAIONESE ALL'OSTRICA, CREMA ACIDA	65.-
Lukewarm oysters with caviar and celeriac ravioli, oyster mayonnaise, sour sauce Huîtres tièdes avec caviar et ravioli de céleri-rave, mayonnaise à l'huître, sauce aigre Lauwarme Austern mit Kaviar und Knollen sellerie Ravioli, Austernmayonnaise, Sauersauce	
INSALATA NERONE	50.-
Nerone Salad Salade Nerone Nerone Salat	



PASTA - Pâtes - Teigwaren

LO SPAGHETTO FREDDO CON SCAMPI E CAVIALE CREMA AL CAPRINO, CAPPERI E CERFOGLIO	60.-
Cold spaghetti with scampi and caviar, fresh cheese cream, capers and cerfeuil Spaghetti froids avec langoustine et caviar, crème de fromage frais, capres et cerfeuil Kalte Spaghetti mit Scampi und Kaviar, Frischkäsekreme, Kapern und Kerbel	
I TORTELLINI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI PAVONE CON BRODETTO DI VOLATILE E FAVE	40.-
Homemade Tortellini filled with peacock breast, in peacock broth and fava beans Tortellini farcis de blanc de paon dans bouillon de paon et haricots Hausgemachte Tortellini gefüllt mit Pfaubrust in Pfaubröhe mit Saubohnen	
IL RISOTTO MANTECATO CON LIMONI DI SORRENTO, CAPPERI E FILETTI DI TRIGLIA	45.-
Risotto with lemons from Sorrento, capers and red mullet fillet Risotto avec citrons de Sorrento, câpres et filets de rouget Risotto mit Sorrento Zitronen, Kapern und Rotbarbenfilet	
LE MEZZE MANICHE RIPIENE DI RICOTTA E PISELLI FRESCHI, CON TARTUFO NERO E CREMA DI TOPINAMBUR	35.-
Short maccheroni filled with ricotta cheese and fresh peas, black truffle and topinambur cream Maccheroni farcis avec ricotta et petit pois frais, truffe noir et crème aux topinambours Maccheroni gefüllt mit Ricottakäse und frische Erbsen, schwarze Trüffel und Topinamburcreme	
I BOTTONI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI OLIO D'OLIVA E BASILICO, CONSOMME CHIARIFICATO AL POMODORO	35.-
Homemade pasta filled with olive oil and basil served with hot-clear tomato consommé Pâtes maison fourrées à l'huile d'olive et au basilic servies avec consommé clarifié aux tomates Hausgemachte Pasta gefüllt mit Olivenöl und Basilikum serviert mit einer klare Tomaten-Konsommee	



PESCE - Fish - Poissons - Fisch

IL PESCE DEL NOSTRO LAGO AL BURRO E SALVIA	48.-
Fish from our lake, sautéed in butter and sage Poisson de notre lac sauté au beurre et sauge Fisch aus dem Comer-See in Butter und Salbei gebraten	
IL GRANCHIO DELLA KAMCHATKA	
LA CHELA LACCATA ALLA SOIA SHISO E CONFETTURA DI ALBICOCCA	
LA ROYALE CON INSALATA DI FINOCCHIETTO SELVATICO	80.-
Kamchatka crab in two ways: - claw lacquered with soy, shiso and apricot jam - the royale with wild fennel salad Crabe de la Kamchatka en deux versions: - tenaille laquée avec soja, shiso et confiture d'abricot - la royale avec salade de fenouil Kamchatka Krebs zubereitet auf zwei verschiedenen Arten: - Krebscheren lackiert mit soja, shiso und Aprikosenkonfiture - Royale mit wildem Fenchelsalat	
IL TRANCIO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE	75.-
ALL'ACQUA PAZZA	
Seabass fillet with a potato crust, in "acqua pazza" Filet de loup de mer en croûte de pommes de terre, bouillon "acqua pazza" Seebarschfilet mit Kartoffelkruste, in "acqua pazza"	



CARNI - Meat - Viandes - Fleisch

LA VARIAZIONE D'AGNELLO "PRÉ-SALÉ" DI MONT SAINT MICHEL: LA SPALLA ARROSTO CON ASPARAGI IL LOMBO SCOTTATO CON SFOGLIA DI PATATE LA COSCIA IN CASSERUOLA STUFATA ALLA ROMANA CON CARCIOFI Lamb variation "pré-salé" of Mont Saint Michel : Roast shoulder with asparagus, Loin with potato millefeuille, Stewed leg in Roman style with artichokes	65.-
Variation d'agneau "pré-salé" du Mont Saint Michel : L'épaule rôtie avec asperges La longe sautée avec millefeuille de pommes de terre La cuisse en casserole à la romaine aux artichauts	
"Pré-salé" Lamm von Mont Saint Michel in drei Zubereitungen : Gebratene Schulter mit Spargeln Sautierte Lende mit Kartoffelgratin Geschmorter Schenkel nach römischer Art mit Artischocken	
IL MAIALINO DA LATTE IBERICO DISOSSATO CON PATATE E SCALOGNO CONFIT Iberian suckling pig with potatoes, and confit shallot Cochon de lait ibérique avec pommes de terre et échalote confite Iberischer Spanferkel mit Kartoffeln und kandierte Schalotte	65.-
LA COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON CONFETTURA DI POMODORI, INSALATA VERDE E PURE' DI PATATE Veal chop "Milanese style" with tomato marmalade, green salad and mashed potatoes Côtelette de veau « à la milanaise » avec une confiture de tomates, salade verte et purée Kalbskotelett nach „Mailänder Art“ mit Tomatenkonfitüre, grüner Salat und Kartoffelpüree	80.-
IL PETTO DI PICCIONE AL VAPORE FARCITO CON FEGATO GRASSO IN CROSTA DI TARTUFO E LA COSCIA GLASSATA ZUCCA FONDENTE, SPINACI IN GERMOGLIO Steamed pigeon breast filled with foie gras in a truffle crust and glazed leg fondant pumpkin, spinach sprout Magret de pigeon à la vapeur fourré de foie gras et cuisse glacée potiron fondant, germes d'épinards Gedämpfte Taubenbrust gefüllt mit Gänseleberpastete und glasierter Schenkel Geschmolzener Kürbis, Spinatsprossen	50.-
ANATRA A LA PRESSE IN DUE SERVIZI - min 2 persone - -INDIVIA BELGA FARCITA CON PATATE ALLA CREMA, CAVOLO CINESE E SALSA AL KUMQUAT -COSCIA CROCCANTE IN INSALATA DI FOGLIE E FRUTTA Duck à la presse prepared at the table - min 2 people - -Belgian endive, potato cream, pak choi, and kumquat sauce -Crunchy thigh with salad leaves and fruits Canard à la presse préparé à la table - min 2 personnes - -Chicorée fourrée avec crème de pommes de terre, pak choi et sauce kumquat -La cuisse croquante avec salade de fruits Ente à la Presse am Tisch zubereitet - min 2 Personen - -Belgische Chicorée, Kartoffelcreme, Pak Choi und Kumquat-Sauce -Knuspriger Schenkel mit Salatblättern und Obst	80.- pp



VINI DA DESSERT - dessert wines - vins à dessert - Dessertweine

				1DL	2DL	5DL
15	Moscato di Scanzo docg	Pagnoncelli-Folcieri	2015	18,00	35,00	87,00
16	Vin Santo del Chianti Classico doc	Fèlsina	2006	16,00	31,00	77,00
17	Calido - Vino da Tavola	La Costa		11,00	21,00	52,00
18	Malvasia delle Lipari doc - passito	Florio	2010	21,00	41,00	102,00
19	Erbaluce Passito - Riserva 1939	Enrico Serafino	1939	65,00	129,00	322,00
20	Picolit - Collio doc	Jermann	2012	26,00	51,00	127,00
21	Sciacchetrà - Cinqueterre doc	Terenzuola	2016	37,00	73,00	182,00
22	Porto Tawny - 10 years old	Graham's		14,00	27,00	67,00

VI CONSIGLIAMO DI GUSTARE I DOLCI CON UN VINO DA DESSERT
DALLA NOSTRA SELEZIONE

We suggest you to try our dessert with a sweet wine from our selection
Nous vous conseillons de déguster nos desserts, accompagnés d'un vin à dessert de notre sélection
Wir empfehlen Ihnen, die Desserts mit unsere Auswahl an Süßweinen zu genießen



DOLCI - Sweets - Gourmandises - Dessert

**LA PESCA MELBA CON SALSA AI LAMPONI, MANDORLE,
GELATO ALLA CREMA RAFFREDDATO ALL'AZOTO LIQUIDO** 27.-

Peach Melba with raspberry sauce, almonds and nitrogen frozen ice-cream

La pêche Melba avec sauce à la framboise, amandes et glace à la crème

refroidie à l'azote liquide

Melba Pfirsich mit Himbeersauce und Mandeln mit flüssigem Stickstoff zubereitetes Eis

**LA MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY, FRAGOLINE DI BOSCO
GELATO AL FIOR DI LATTE E INFUSO AL RABARBARO** 20.-

Millefeuille with Chantilly, wild strawberries, milk flavoured ice-cream, and rhubarb infusion

Millefeuille à la Chantilly, fraises des bois, glace fior di latte et infusion à la rhubarbe

Millefeuille mit Chantilly, Walderdbeeren, Fior di Latte Eis und Rhabarberinfusion

ALBICOCCA MARINATA, IL SUO SORBETTO E CREMA DI YOGURT BIO 20.-

Marinated Apricot, its sorbet, and Bio yogurt cream

Abricot mariné, son sorbet et sa crème de yaourt bio

Marinierte Aprikosen, Ihr Sorbet und Bio Yogurtcreme

COCCO, MANDORLA, CON MORBIDO AL CACAO SELEZIONE DOMORI 20.-

Coconut, almond, soft cake with cocoa Domori selection

Coco, amande, avec moelleux au cacao sélection Domori

Kokosnuss, Mandel, Domori Kakaopudding

CIOCCOLATO BIANCO, LIME E CILIEGIA 20.-

White chocolate, lime and cherry

Chocolat blanc, limettier et cerise

Weißer Schokolade, Limette und Kirsche

IL SOUFFLE' ALLA VANIGLIA CON GELATO E LE SUE SALSE 28.-

Vanilla soufflé with ice-cream and sauces

Soufflé à la vanille avec glace et sauces

Vanillesoufflé mit Eis und Saucen

FORMAGGI - Cheese - Fromages - Käse 25.-

SELEZIONE DI FORMAGGI

Selection of cheeses

Selection de fromages

Käseauswahl