



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 dans 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 on séjournés 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

Cher client, si Vous avez des allergies et/ou d'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 TARTARA DI FASSONE E LE GUARNIZIONI

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

GLI GNOCCHI DI SEDANO RAPA CON CREMA DI PISELLI E CAVIALE

Celeriac dumplings with peas cream and caviar
Les gnocchi au céleri-rave avec crème de petits pois et caviar
Knollensellerie-Gnocchi mit Erbsencreme und Kaviar

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 vapeur et sauce poireaux
Steinbutt in Zucker gegart mit Kartoffelpüree, Dampfgemüse und Lauchsauce

LA POULARDE DE BRESSE A BASSA TEMPERATURA CON ZABAIONE ALL'INULINA, PATATA FRITTA E CIPOLLOTTI CARAMELLATI

Bresse's poularde at low temperature with inuline Sabayon, fried potato and caramelised onions
Poularde de Bresse cuite à basse température, sauce sabayon à l'inuline,
pomme de terre frite et oignons caramélisés
Niedergegarter Huhn aus Bresse, Zabaione-Inulinesauce,
gebratene Kartoffel und karamellisierten Zwiebeln

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

L'ANANAS COTTO AL FORNO CON SPICCHI D'ARANCIA, GELATO ALLA CREMA RAFFREDDATO ALL'AZOTO LIQUIDO

Baked pineapple with orange slices and nitrogen frozen ice-cream
Ananas au four avec quartiers d'orange et glace à la crème refroidie à l'azote liquide
Bratananas mit Orangen und Creme-Eis zubereitet mit flüssigem Stickstoff

* 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 pochierem Waldei, Parmesankäsekreme und schwarze Trüffel Melanosporum	
IL FOIS GRAS ETICO DI "SOUSA" CON MARMELLATA DI KUMQUATS	80.-
Etic Sousa's fois gras with kumquats marmalade Fois gras éthique de Sousa avec marmelade de kumquats Ethische Gansleber aus Sousa mit Kumquatsmarmelade	
I GAMBERI ROSSI DI MAZARA AL VAPORE CON SALSA COCKTAIL	65.-
Steamed Sicilian prawns with cocktail sauce Crevettes siciliennes à la vapeur avec sauce cocktail Gedämpfte Sizilianische Garnelen mit Cocktailsauce	
IL SALMONE SELVAGGIO MARINATO ALLA SOJA E YUZU, UOVA DI SALMONE, EDAMAME, SALSA ACIDA E CREPINETTE AL WASABI	65.-
Wild salmon marinated with soy and yuzo, Salmon caviar, edamame, sour sauce and wasabi crepinette Saumon sauvage mariné avec soja et yuzu, Caviar de saumon, edamame, sauce aigre et crepinette au wasabi Wildlachs marinert in Soja und Yuzu, Lachskaviar, Edamame, Sauersauce und Wasabi-Crepinette	
LA ZUPPA DI LUMACHE E CARCIOFI, AL PROFUMO DI AGLIO DI VOGHIERA DOP	50.-
Snails and artichokes soup flavored with Voghiera garlic Soupe aux escargots et artichauts parfumée à l'ail de Voghiera Schnecken und Artischockensuppe parfümiert mit Knoblauch aus Voghiera	



PASTA - Pâtes - Teigwaren

GLI GNOCCHI DI PATATE DELLA SILA ROSOLATI IN PADELLA CON FUNGHI E ANIMELLE	35.-
Sautéed potato gnocchi with mushrooms and sweetbreads Gnocchi de pommes de terre sautés avec champignons et ris de veau Sautierten Kartoffelgnocchi mit Pilzen und Kalbsbries	
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 RISO CARNAROLI MANTECATO AI CAPPERI E OLIVE DISIDRATATE CON PESCE, MOLLUSCHI E POMODORI IN OLIO COTTURA	45.-
Carnaroli rice with capers, dehydrated olives, fish, clams and tomatoes Riz Carnaroli avec câpres, olives déshydratées, poisson, mollusques et tomates Carnaroli Reis mit Kapern, dehydrierte Oliven, Fisch, Muscheln und Tomaten	
I CHITARRUCCI CON I MISSOLTINI DEL NOSTRO LAGO, E CREMA DI BROCCOLI	35.-
Chitarrucci with missoltini fish and broccoli cream Chitarrucci avec poisson missoltini et crème de brocolis Chitarrucci mit Missoltini-Fisch und Brokkolicreme	
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 Pate maison fourré avec huile d'olive et basilic servie avec consommé claire aux tomates Hausgemachte Pasta gefüllt mit Olivenöl und Basilikum serviert mit einer klare Tomaten-Consommeé	



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	
LA ZUPPA DI CROSTACEI NOSTRA SELEZIONE	90.-
Shellfish soup Soupe de crustacés Krebstieren-Suppe	
IL TRANCIO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE CON CREMA AL CURRY, COZZE E PISELLI FRESCHI	75.-
Seabass fillet in potato crust, with curry sauce, mussels and fresh peas Filet de loup de mer en croûte de pommes de terre, crème de curry, moules et pois frais Seebarschfilet in Kartoffelkruste, Currycreme, Muscheln und grüne Erbsen	



CARNI - Meat - Viandes - Fleisch

LA FARAONA IN CROSTA DI NOCCIOLE CON CAROTE GLASSATE E PATATE FONDENTI	55.-
Guinea fowl in hazelnut crust with glazed carrots and fondant potatoes Pintade en croute de noisettes avec carottes glacées et pommes de terre fondantes Perlhuhn in Haselnusskruste, glasierte Karotten und Schmelzkartoffeln	
IL MAIALINO DA LATTE IBERICO DISOSSATO CON PATATE, CIPOLLE E CARCIOFO	65.-
Iberian suckling pig with potatoes, onions and artichokes Cochon de lait ibérique avec pommes de terre, oignons et artichauts Iberischer Spanferkel mit Kartoffeln, Zwiebeln und Artischocken	
LA COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON CONFETTURA DI POMODORI, INSALATA VERDE E PURE' DI PATATE	80.-
Veal chop "Milanese style" with tomato marmalade, green salad and mashed potatoes Côtelette de veau „à la milanaise“ avec une confiture des tomates, salade verte et purée Kalbskotelett nach „Mailänder Art“ mit Tomatenkonfitüre, grüner Salat und Kartoffelpüree	
LA TAGLIATA DI BUE DI CARRU' CON SALSA BARBECUE PATATA FRITTA E PEPERONI ARROSTITI	60.-
Sliced beef from Carrù with barbecue sauce, fried potato and roast sweet peppers Bœuf de Carrù tranché avec sauce barbecue avec pomme de terre frite et poivrons rôtis Ochsenfilet aus Carrù mit Barbecue Sauce, frittierte Kartoffel und geröstete Paprika	
ANATRA A LA PRESSE IN DUE SERVIZI - min 2 persone - -INDIVIA BELGA FARCITA CON PATATE ALLA CREMA, TARTUFO CAVOLO CINESE E SALSA PERIGORDIN -COSCIA CROCCANTE IN INSALATA DI FOGLIE E FRUTTA	80.- pp
Duck à la presse prepared at the table - min 2 people - -Belgian endive, potato cream, pak choi, perigordin sauce and black truffle -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, sauce perigordine avec truffe noire -La cuisse croquante avec salade de fruits Ente à la Presse am Tisch zubereitet - min 2 Personen - -Belgische Chicorée, Kartoffelcreme, Pak Choi, Perigordin-Sauce mit schwarzer Trüffel -Knuspriger Schenkel mit Salatblättern und Früchten	



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

				1DL	2DL	5DL
15	Moscato di Scanzo docg	Pagnoncelli-Folcieri	2011	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	Vecchio Samperi - Ventennale	De Bartoli		20,00	39,00	97,00
19	Erbaluce Passito - Riserva 1939	Enrico Serafino	1939	65,00	129,00	322,00
20	Picolit - Colli Orientali Friuli docg	Livio Felluga	2011	33,00	65,00	162,00
21	Sciacchetrà - Cinqueterre doc	Terenzuola	2016	37,00	73,00	182,00
22	Porto - Vintage 2003	Niepoort	2003	24,00	47,00	117,00

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 goûter nos gourmandises avec un vin à dessert de notre sélection
Wir empfehlen Ihnen, die Desserts mit unsere Auswahl an Süßweinen zu genießen



DOLCI - Sweets - Gourmandises - Dessert

L'ANANAS COTTO AL FORNO CON SPICCHI D'ARANCIA GELATO ALLA CREMA RAFFREDDATO ALL'AZOTO LIQUIDO	27.-
Baked pineapple with orange slices and nitrogen frozen ice-cream Ananas au four avec quartiers d'orange et glace à la crème refroidie à l'azote liquide Bratananas mit Orangen und Creme-Eis zubereitet mit flüssigem Stickstoff	
LA MILLEFOGLIE CON CREMA ZABAIONE, PERE FONDENTI, GELATO ALLA MANDORLA	20.-
Millefeuille with zabaglione cream, melting pears, and almond ice-cream Millefeuille avec crème au sabayon, poires fondues et glace aux amandes Blätterteig mit Zabaione-Creme, geschmolzene Birnen und Mandel-Eis	
LE MELE CON CRUMBLE AL MAIS, GANACHE AL CIOCCOLATO E MELA, SCHIUMA DI LATTE GHIACCIATA, SALSA MOU E INFUSO AL SAMBUCO	20.-
Apples with corn crumble, apple and chocolate ganache, frozen milk mousse, mou-cream sauce and elderberry infusion Pommes avec crumble de maïs, ganache au chocolat et pommes, mousse de lait glacé, crème mou et infusion au sureau Äpfeln mit Maiskrümel, Schokoladen-Apfel Ganache, eiskalte Milchmousse, Mousse und Holunderinfusion	
IL GUSCIO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON MORBIDO AL CARMELLO, MASCARPONE, BROWNIE E SALSA AL COCCO	20. -
Dark chocolate shell with caramel soft cake, Mascarpone, brownie and coconut sauce Coquille de chocolat noir avec moelleux au caramel, Mascarpone, brownie et sauce au coco Bitterschokoladenschale mit weichem Karamellkuchen, Mascarpone-Käse, Brownie und Kokosnusssauce	
II SOFFIATO FREDDO AL GRAN MARNIER CON SORBETTO AL MANDARINO	20.-
Gran marnier mousse with tangerine sorbet Mousse au Gran Marnier avec sorbet au mandarin Gran Marnier-Mousse mit Mandarinen Sorbet	
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	