

Benvenuti !

I nostri Chef Ettore Bocchia e Andrea Arienti, e 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 Gebaeude Villa Serbelloni war urspruenglich eine wunderschoeene private Villa, welche im Jahre 1850 vom Architekten Vantini fuer den Grafen Frizzoni konstruiert wurde.

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

Viele beruehmte Personen waren bereits Gast bei uns, wie zum Beispiel russische und englische Adelige, ehemalige amerikanische Praesidenten wie Roosevelt und Kennedy, der Nobelpreistraeger Sabin, Schauspieler und Kuenstler. 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 Raeume und der oeffentlichen Raeumlichkeiten 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 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 au jus de seiche
Sizilianische Garnelen mit Guacamole-Eis, Kokosnuss Creme,
knusprigen schwarzen Tintenfischwaffeln

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" fourré aux fines herbes avec tartare de bœuf "Fassone"
"Geronnenes" Ei gefüllt mit Gewürzkräuter, "Fassone" Rindstatar

GLI GNOCCHI DI SEDANO RAPA CON CAVIALE E CREMA DI PISELLI

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

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

Turbot fried in sugar with steamed vegetables, mashed potatoes and leek sauce
Turbot cuit dans du sucre avec purée de pommes de terre, légumes 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 CIPOLLOTTI CAMELLATI

Veal cooked at low temperature with inuline Sabayon, fried potato and caramelised onions
Veau cuit à basse température, sauce sabayon à l'inuline,
pomme de terre frite et oignons caramélisés
Niedergegarter Kalbsfleisch, Zabaione-Inulinesauce, Kartoffeln und 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

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
dazu unser 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



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



ANTIPASTI - Hors d'Oeuvres - Vorspeisen

L'ASPARAGO AL VAPORE CON UOVO IN CAMICIA SPUMA DI PATATE E TARTUFO NERO MELANOSPORUM	55.-
Steamed asparagus with poached egg, potato mousse and black truffle Melanosporum Asperge cuite à la vapeur avec œuf poché, mousse de pommes de terre et truffe noir Melanosporum Gedünsteter Spargel mit pochiertem Ei, Kartoffeln Mousse und schwarzer Trüffel Melanosporum	
IL FEGATO GRASSO DI OCA SELVATICA DI SOUSA IN DUE VERSIONI: LA SCALOPPA CON CREMA DI MANDORLE, PESCHE BIANCHE E CILIEGIE MARINATE AL PORTO, LA TERRINA CON CONFETTURA AGRODOLCE DI POMODORO VERDE	90.-
Sousa wild goose foie-gras in two ways: Escalope with almond cream, white peaches and Porto wine marinated cherries, Terrine with sweet and sour green tomato jam Foie gras d'oie sauvage Sousa en deux façons : Escalope à la crème d'amande, pêches blanches et aux cerises marinées au Porto, Terrine à la confiture aigre-douce de tomates vertes Sousa wild Gans Foie-gras auf zwei Arten: Schnitzel mit Mandelcreme, weißen Pfirsichen und Portwein marinierten Kirschen Terrine mit süß-saurer grüner Tomatenmarmelade	
 I GAMBERI ROSSI DI MAZARA AL VAPORE CON SALSA COCKTAIL	60.-
Steamed Sicilian prawns with cocktail sauce Crevettes siciliennes à la vapeur avec sauce cocktail Gedämpfte Sizilianische Garnelen mit Coktailsauce	
LA ZUPPA DI CAVIALE CON SCAMPI MARINATI E CREMA ACIDA	85.
Caviar soup with marinated scampi and acid cream Soupe de caviar avec langoustines marinées et crème acide Kaviarsuppe mit marinierten Scampi und Säurecreme	



PASTA - Pâtes - Teigwaren



GLI GNOCCHI SOFFIATI ALLA PARIGINA	30.-
Gnocchi Parisian style Gnocchis à la parisienne Gnocchi nach Pariser Art	
I TORTELLINI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI PAVONE CON BRODETTO DI VOLATILE E FUNGHI	40.-
Homemade Tortellini filled with peacock breast in peacock broth and mushrooms Ravioli fourrés de blanc de paon dans bouillon de paon et champignons Hausgemachte Tortellini gefüllt mit Pfaubrust in Pfaubröhe und Pilzen	
IL RISOTTO MANTECATO ALLE NOCI DI MACADAMIA CON FUNGHI PORCINI E MELA VERDE	45.-
Risotto with Macadamia nuts, Porcini mushrooms and green apple Risotto avec Macadamia noix, cèpes et pomme vert Risotto mit Macadamia Nüsse, Steinpilzen und grünem Apfel	
GLI ANOLINI DI PASTA SENZ'UOVO RIPIENI DI MASCARPONE CON ZUCCA ESTIVA E TARTUFO NERO MELANOSPORUM	45.-
Anolini ravioli made without egg and filled with mascarpone cheese, summer pumpkin and black truffle Melanosporum Anolini pâtes sans œuf farcis avec mascarpone, potiron d'été et truffe noire Anolini Ravioli ohne Eier mit Mascarponekäsefüllung, Sommer Kürbis und schwarzer Trüffel Melanosporum	
IL BUCATINO FATTO IN CASA ALL'AMATRICIANA	40.-
Home made bucatino Amatriciana style Bucatino maison à l'Amatriciana Hausgemachte Bucatino nach Amatriciana Art	
GLI SPAGHETTI TIRATI A MANO CON GRANCHIO, PISELLI E FAVE	50.-
Homemade Spaghetti with crab, green peas and broad beans Spaghetti maison avec crabe, petit-pois vert et fèves Hausgemachte Spaghetti mit Krabbe, Erbsen und grünen Bohnen	

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 von Comer See in Butter und Salbei gebraten



LA BOUILLABASSE DI CROSTACEI

90.-

Crustacean Bouillabaisse
Bouillabaisse de crustacés
Krebstieren Bouillabaisse



**IL TRANCIO DI SALMONE SELVAGGIO SCOZZESE E VERDURE,
PUREE DI FINOCCHIO, PATATE SCHIACCIATE, SALSA OLANDESE E CAVIALE**

75.-

Wild Scottish salmon fillet with vegetables,
fennel puree, mashed potatoes, Hollandaise sauce and caviar
Tranche de saumon sauvage d' Écosse avec légumes,
purée de fenouil, pommes de terre concassées, sauce hollandaise et caviar
Wildlauch Filet aus Schottland mit Gemüse,
Fenchel Püree, zerdrückte Kartoffeln, Holländische Sauce und Kaviar

CARNI - Meat - Viandes - Fleisch



**LA POULARDE DE BRESSE IN DUE COTTURE
CON CAROTE GLASSATE, PATATE FONDENTI E SALSA PERIGOURDINE** 55.-

Bresse's poularde cooked in two ways
with glazed carrots, fondant potatoes and Périgourdin sauce
Poularde de Bresse cuite en deux façons
avec carottes glacées, pommes de terre fondantes et sauce Périgourdine
Bressehuhn in zwei Zubereitungen
mit glasierte Karotten, Schmelzkartoffeln und Périgordsauce

**LA VARIAZIONE D'AGNELLO "PRE-SALÉ" DI MONT SAINT MICHEL:
LA SPALLA ARROSTO CON ASPARAGI** 65.-

**IL LOMBO SCOTTATO CON SFOGLIA DI PATATE CROCCANTI
LA COSCIA IN CASSERUOLA STUFATA ALLA ROMANA CON CARCIOFI**

Lamb variation "pré-salé" of Mont Saint Michel :
Roast shoulder with asparagus,
Loin with crunchy potato millefeuille,
Stewed leg Roman style with artichokes
Variation d'agneau "pré-salé" du Mont Saint Michel :
L'épaule rôti avec asperges
La longe sauté avec pommes de terre croustillantes
La cuisse en casserole a la romain aux artichauts
"Pré-salé" Lamm von Mont Saint Michel in drei Zubereitungen :
Gebratene Schulter mit Spargeln
Sautierte Lende mit knackigen Kartoffeln
Geschmorter Schenkel nach Roman Art mit 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 Püree



IL FILETTO DI BUE ALLA ROSSINI CON PATATE E SPINACI NOVELLI 70.-

Ox fillet Rossini style with potatoes and fresh spinach
Filet de bœuf à la Rossini avec pommes de terre et épinards
Ochse Filet nach Rossini Art mit Kartoffeln und Spinat



**ANATRA A LA PRESSE PREPARATA AL TAVOLO - min 2 persone -
CON SALSA AL FEGATO GRASSO, ZUCCA FONDENTE, INDIVIA BELGA
E CONFETTURA DI KUMQUAT** 80.- pp

Duck à la press prepared at the table - min 2 people -
with Foie Gras sauce, melted pumpkin, Belgian endives and kumquat marmalade
Canard à la presse préparé à votre table - min 2 personnes-
avec sauce de foie gras, potiron fondant, endive et confiture de kumquat
Ente à la presse am Tisch zubereitet - min 2 Personen -
mit Foie Gras Sauce, Kürbis, Chicorée und Kumquat-Konfitüre



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
dazu unser mit flüssigem Stickstoff zubereitetes Eis

TUTTO CIOCCOLATO (PUERTO MAR 75%) 25.-

All Chocolate (Puerto Mar 75%)

Tout chocolat (Puerto Mar 75%)

Alles Schokolade (Puerto Mar 75%)

**LA MILLEFOGLIE CON CHANTILLY ALLE MANDORLE PIZZUTE,
FICHI E MARSALA** 25.-

Millefeuille with almond Chantilly, figs and Marsala

Millefeuille avec Chantilly aux amandes, figues et Marsala

Millefeuille mit Mandeln Chantilly, Feigen und Marsala

**LA CREMA DOPPIA CON CILIEGIE AL PORTO, TE' MATCHA, LIME,
MERINGHE CROCCANTI E INFUSO AL SAMBUCO** 25.-

Double cream with cherries in Porto wine, Matcha tea, lime,
meringue crumble and Elder infusion

Crème double avec cerises au Porto, Matcha the, lime,
meringue brisée et infusion au Sureau

Doppelkreme mit Kirschen in Portowein, Matchatee, Lime,
Merenguekrümel und Holunderinfusion

**IL CARPACCIO D'ANGURIA, MELONE IN GRANITA,
SPUMA DI LIMONE, LIQUIRIZIA E GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO E COINTREAU** 25.-

Water-melon carpaccio, melon Granita, lemon mousse, licorice,
white chocolate and Cointreau ice-cream

Carpaccio de pastèque, granité de melon,
mousse au citron, réglisse et au chocolat blanc et Cointreau glace

Wassermelone-Carpaccio, Melone-Granita,
Zitronenmousse, Lakritze und weiße Schokolade und Cointreau Eis



**IL SOUFFLE' ALLA VANIGLIA
CON SALSA AI LAMPONI O FRUTTO DELLA PASSIONE** 28.-

Vanilla soufflé with raspberry sauce or passion fruit sauce

Soufflé à la vanille avec sauce aux framboises ou fruit de la passion

Vanillesoufflé mit Himbeeresauce oder Passionsfruchtsauce

FORMAGGI - Cheese - Fromages - Käse 28.-

I FORMAGGI LOMBARDI

Selection of local cheeses

Fromages de Lombardie

Käseauswahl aus der Lombardei



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

				1DL	2DL	5DL
15	Moscato di Scanzo docg	Pagnoncelli-Folcieri	2012	18,00	35,00	87,00
16	Vin Santo del Chianti Classico doc	Fèlsina	2006	16,00	31,00	77,00
17	Càlido - Vino da Tavola	La Costa		11,00	21,00	52,00
18	Vecchio Samperi - Ventennale	De Bartoli		20,00	39,00	97,00
19	G.Ferré - Traminer/Semillon - Sicilia Igt	Feudi Pisciotto	2011	12,00	23,00	57,00
20	Picolit - Colli Orientali Friuli docg	Livio Felluga	2011	33,00	65,00	162,00
21	Sciaccetrà - Cinqueterre doc	Possa	2014	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