



### *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 ft<sup>2</sup>. 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 m<sup>2</sup> 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 Gebaeude Villa Serbelloni war urspruenglich eine wunderschone 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 m<sup>2</sup> 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 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 170.-**



**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 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 CAVOLFIORE CON CREMA DI NOCCIOLE E CAVIALE**

Cauliflower dumplings with hazelnut cream and caviar  
Les gnocchi au chou-fleur avec crème de noisette et caviar  
Blumenkohl-Gnocchi mit Haselnusscreme und Kaviar

### **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 CARAMELLATI**

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 170.-**

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

**L'ASPARAGO CROCCANTE CON UOVO IN CAMICIA** 50.-  
**CREMA DI CAPRINO, GERMOGLI DI PISELLO E TARTUFO NERO**

Crunchy asparagus with poached egg  
Fresh cheese cream, peas sprouts and black truffle  
L'asperge croquante avec œuf poché  
Crème de fromage frais, pousse de petit pois et truffe noire  
Knuspriger Spargel mit pochierem Ei  
Frischkäsekreme, Erbsensprossen und schwarze Trüffel

**IL MOSAICO DI ANIMELLE E FOIE GRAS** 55.-  
**CON CREMA DI CAVOLFIOR E GLASSA ALLA LIQUIRIZIA**

Sweetbread and foie gras mosaic with cauliflower cream and licorice glaze  
Mosaique de riz de veau et foie gras avec crème de chou-fleur et glaçage à la réglisse  
Mosaik aus Kalbsbries und Foie-Gras mit Blumenkohl Mousse und Lakritze Glasur



**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 Cocktailsauce

**LA RICCIOLA LEGGERMENTE MARINATA SERVITA TIEPIDA** 65.-  
**CON BLINIS, CAVIALE, SALSA AL LIMONE E ACQUA TONICA**

Lightly marinated yellowtail, served lukewarm  
with blinis, caviar, lemon and tonic water sauce  
Sériole mariné servi tiède  
avec blinis, caviar, sauce au citron et eau tonique  
Leicht mariniertes lauwarmer Gelbschwanzfisch  
mit Blinis, Kaviar und Zitronen-Tonic Wasser Sauce



## 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 RISO CARNAROLI MANTECATO AI RICCI DI MARE  
CON BATTUTO DI SCAMPI** 50.-  
Carnaroli rice with sea urchins and scampi tartare  
Riz Carnaroli avec oursins et tartare de langoustine  
Carnaroli Reis mit Seeigel und Scampitartar
- GLI ANOLINI DI PASTA SENZ'UOVO RIPIENI DI MASCARPONE  
CON INTINGOLO DI FUNGHI MISTI E CREMA DI FINOCCHIO SELVATICO** 35.-  
Anolini pasta without egg, filled with mascarpone cheese  
with mixed mushrooms ragout and wild fennel cream  
Anolini pâtes sans œuf farcis avec fromage mascarpone  
sauce de champignons et crème au fenouil sauvage  
Anolini ohne Eier mit Mascarponekäsefüllung  
mit Pilzenragout und Fenchelkreme
- LE ORECCHIETTE BARESI FATTE IN CASA CON CIUFFI DI BROCCOLI  
BOCCONCINI DI PESCE E FRUTTI DI MARE** 40.-  
Homemade orecchiette with broccoli, fish bites and seafood  
Orecchiette maison avec broccoli, morceaux de poissons et fruits de mer  
Hausgemachte Orecchiette mit Brokkoli, Fisch und Meeresfrüchte
- LA ZUPPA DI CIPOLLE GRATINATA** 30.-  
Gratinated onion soup  
Soupe d'oignons gratinée  
Gratinerte Zwiebelsuppe

## 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



### LA SOGLIOLA ALLA MUGNAIA CON ERBE FRESCHE E VERDURE DI STAGIONE 70.-

Sole à la Meunière with sweet herbs and seasonal vegetables  
Sole à la Meunière avec herbes et légumes de saison  
Seezunge „Meunière“ mit Kräutern und Gemüse



## CARNI - Meat - Viandes - Fleisch



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

Bresse's poularde cooked in two ways  
with glazed carrots, fontant 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:** 65.-  
**IL LOMBO ALLE ERBE FINI E ASPARAGO,**  
**LA SPALLA ARROSTO CON MILLEFOGLIE DI PATATE**  
**LA LINGUA IN CASSERUOLA STUFATA AL VINO BIANCO E PISELLI FRESCHI**

Lamb variation:  
Loin with aromatic herbs and asparagus  
Roast shoulder with potato millefeuille  
Stewed tongue in white wine sauce and fresh peas  
Variation d'agneau  
Longe aux herbes aromatiques et asperges  
Epaule rôtie avec millefeuille de pommes de terre  
Langue en casserole au vin blanc avec petits pois frais  
Lamm-Variationen:  
Lendenbraten mit Kräutern und Spargeln  
Im Ofen gebratene Schulter mit Kartoffelaufwurf  
Im Schmortopf mit Weisswein gekochte Zunge und Erbsen

**LA COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE** 80.-  
**CON CONFETTURA DI POMODORI, INSALATA VERDE E PURE' DI PATATE**  
Milanese style veal chop 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 Purée



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

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



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

Duck à la presse 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



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

				1DL	2DL	5DL
15	Moscato di Scanzo doc	Pagnoncelli-Folcieri	2012	18,00	35,00	87,00
16	Vin Santo del Chianti	Fèlsina	2016	16,00	31,00	77,00
19	G.Ferré - Traminer/Semillon - Sicilia Igt	Feudi Pisciotto	2011	12,00	23,00	57,00
21	Erbaluce Passito Riserva	Enrico Serafino	1939	36,00	71,00	177,00

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**

**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%)** 22.-

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** 20.-

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** 20.-

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

**TIRAMISU MISTRAL** 20.-



**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** 25.-

**I FORMAGGI LOMBARDI**  
Selection of local cheeses  
Fromages de Lombardie  
Käseauswahl aus der Lombardei