



## 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 mentionés 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 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 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 visiteur, si Vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à Vous conseiller de la meilleure façon.

#### **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 SEPPIA

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

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

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

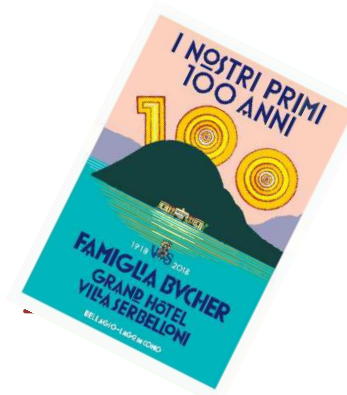
\* Metodo alternativo di cottura e abbinamenti insoliti che possono generare nuovi sapori,  
con prodotti scelti di prima qualità e freschezza.

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

€uro 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



**Menu degustazione dei nostri  
anni**

**I GAMBERI ROSSI DI MAZARA AL VAPORE CON SALSA COCKTAIL**

Steamed Sicilian prawns with cocktail sauce  
Crevettes siciliennes à la vapeur avec sauce cocktail  
Gedämpfte Sizilianische Garnelen mit Cocktailsauce

**LA ZUPPA DI COZZE PROFUMATA ALLO ZAFFERANO**

Mussels soup with saffron  
Soupe de moules au safran  
Musseln Suppe mit Safran

**GLI GNOCCHI SOFFIATI ALLA PARIGINA**

Gnocchi Parisian style  
Gnocchis à la parisienne  
Gnocchi nach Pariser Art

**LA SOGLIOLA ALLA MUGNAIA CON ERBE FRESCHE E VERDURE DI STAGIONE**

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

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

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

**LA TARTE TATIN DI MELE CON GELATO AL CALVADOS**


Apple tarte tatin with Calvados ice cream  
Tarte tatin aux pommes avec glace au Calvados  
Tarte Tatin mit Apfel und Calvados-Eis

**€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**

<p><b>L'ASPARAGO CROCCANTE CON UOVO IN CAMICIA CREMA DI CAPRINO E GERMOGLI DI PISELLO E TARTUFO NERO</b></p> <p>Crunchy asparagus with poached egg Goat cheese cream and peas sprouts L'asperge croquante avec œuf poché Crème de fromage de chèvre et pousse de petit pois Knuspriger Spargel mit pochierem Ei Ziegenkäsekreme und Erbsensprossen</p>	<p>50.-</p>
<p><b>LA ZUPPA DI ANIMELLE E FOIE GRAS CON CREMA DI CAVOLFIORE E GLASSA ALLA LIQUIRIZIA</b></p> <p>Sweetbread and foie gras soup with cauliflower cream and licorice glaze Soupe de riz de veau et foie gras avec crème de chou-fleur et glaçage à la réglisse Kalbsries und Foie-Gras Suppe mit Blumenkohl Mousse und Lakritze Glasur</p>	<p>55.-</p>
<p> <b>I GAMBERI ROSSI DI MAZARA AL VAPORE CON SALSA COCKTAIL</b></p> <p>Steamed Sicilian prawns with cocktail sauce Crevettes siciliennes à la vapeur avec sauce cocktail Gedämpfte Sizilianische Garnelen mit Coktailsauce</p>	<p>60.-</p>
<p><b>IL SALMONE SELVAGGIO LEGGERMENTE MARINATO SERVITO TIEPIDO CON BLINIS, CAVIALE, SALSA AL LIMONE E ACQUA TONICA</b></p> <p>Lightly marinated wild salmon, served lukewarm with blinis, caviar, lemon and tonic water sauce Saumon sauvage mariné servi tiède avec blinis, caviar, sauce au citron et eau tonique Leicht mariniertes lauwarmer Wildlachs mit Blinis, Kaviar und Zitronen-Tonic Wasser Sauce</p>	<p>65.-</p>

**PASTA - Pâtes - Teigwaren**

	<p><b>GLI GNOCCHI SOFFIATI ALLA PARIGINA</b> 30.- Gnocchi Parisian style Gnocchis à la parisienne Gnocchi nach Pariser Art</p>
	<p><b>I TORTELLINI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI PAVONE CON BRODETTO DI VOLATILE E FUNGHI MISTI</b> 40.- Homemade Tortellini filled with peacock breast in peacock broth and mushrooms Ravioli fourrés de blanc de pañ dans bouillon de pañ et champignons Hausgemachte Tortellini gefüllt mit Pfaubrust in Pfaubröhe und Pilzen</p>
	<p><b>IL RISO CARNAROLI MANTECATO AI RICCI DI MARE CON BATTUTO DI SCAMPI</b> 50.- Carnaroli rice with sea urchins and scampi tartare Riz Carnaroli avec oursins et tartare de langoustine Carnaroli Reis mit Seeigel und Scampitartar</p>
	<p><b>GLI ANOLINI DI PASTA SENZ'UOVO RIPIENI DI MASCARPONE CON INTINGOLO DI FUNGHI MISTI E CREMA DI FINOCCHIO SELVATICO</b> 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</p>
	<p><b>LE ORECCHIETTE BARESI FATTE IN CASA CON CIUFFI DI BROCCOLI BOCCONCINI DI PESCE E FRUTTI DI MARE</b> 40.- Home made 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</p>
	<p><b>LA ZUPPA DI CIPOLLE GRATINATA</b> 30.- Gratinated onion soup Soupe d'oignons gratinée Gratinerte Zwiebelsuppe</p>



**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 VARIAZIONE DI PESCE, CROSTACEI E MOLLUSCHI CON  
 SALSA DI PESCE, PAK CHOI, CAROTE E PATATE MONTATE ALL'OLIO D'OLIVA** 70.-  
 Variation of fish, crustacean and mussels, with fish sauce,  
 Pak Choi, carrots and potatoes in olive oil  
 Dégustation de poisson, crustacés et moules, avec sauce au poisson,  
 Pak Choi, carottes et pommes de terre à l'huile d'olive  
 Fisch-Variation, Krebstieren und Weichtieren, mit Fisch Sauce,  
 Pak Choi, Karotten und Olivenöl Kartoffeln



**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

	<p><b>LA POULARDE DE BRESSE IN DUE COTTURE CON CAROTE GLASSATE, PATATE FONDENTI E SALSA PERIGOURDINE</b></p> <p>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 Périgourdin Bressehuhn in zwei Zubereitungen mit glasierte Karotten, Schmelzkartoffeln und Périgordsauce</p>	55.-
	<p><b>LA VARIAZIONE D'AGNELLO: 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</b></p> <p>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 Kartoffelauflauf Im Schmortopf mit Weisswein gekochte Zunge und Erbsen</p>	65.-
	<p><b>LA COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON CONFETTURA DI POMODORI E INSALATA VERDE</b></p> <p>Milanese style veal chop with tomato marmalade and green salad Côtelette de veau à la milanaise avec confit des tomates et salade verte Kalbskotelett nach Mailänder Art mit Tomatenkonfitüre und grüner Salat</p>	80.-
	<p><b>IL FILETTO DI BUE ALLA ROSSINI CON PATATE E SPINACI NOVELLI</b></p> <p>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</p>	70.-
	<p><b>ANATRA A LA PRESSE PREPARATA AL TAVOLO - 2 persone - CON SALSA AL FEGATO GRASSO, ZUCCA FONDENTE, INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO E PATATE PONTE NUOVO</b></p> <p>Duck à la presse prepared at the table - 2 people - with Foie Gras sauce, melted pumpkin, head cabbage salad and potato Pont Neuf Canard à la presse préparé à votre table - 2 personnes - avec sauce de foie gras, potiron fondant, salade de chou et pommes Pont Neuf Ente à la presse am Tisch zubereitet - 2 Personen - mit Foie Gras Sauce, Kürbis, Weisskohlsalat und Kartoffeln Pont Neuf</p>	160.-



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

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

**L'ANANAS COTTO AL FORNO CON SPICCHI D'ARANCIA  
GELATO ALLA CREMA RAFFREDDATO ALL'AZOTO LIQUIDO** 27.-  
Baked pineapple with orange and nitrogen frozen ice cream  
Ananas au four avec orange et glace à la crème refroidie à l'azote liquide  
Im Ofen gebratene Ananas mit Orange, serviert mit flüssigem Stickstoff Eis

**LA MILLEFOGLIE CON CHANTILLY, PERE FONDENTI  
GELATO AL CIOCCOLATO ED IL SUO INFUSO CALDO** 20.-  
Millefeuille with Chantilly, fondant pears, chocolate ice cream and warm chocolate sauce  
Millefeuille avec chantilly, poires fondantes, glace et sauce chaude au chocolat  
Millefeuille mit Chantilly, Birnen, Schokoladeneis und warmer Schokoladensauce

**LA MERINGA CON CREMA AL MARSALA, CIOCCOLATO BIANCO  
MARRON GLACÉ E NOCCIOLE** 22.-  
Meringue with Marsala cream, white chocolate marrons glacés and hazelnuts  
La meringue avec crème de Marsala, chocolat blanc, marrons glacés et noisettes  
Meringue mit Marsalaweinkreme, weissem Schokolade, Marrons Glacés und Haselnüsse

**LA CROSTATINA CON CUORE CALDO AL CIOCCOLATO FONDENTE 75%  
BANANA CAMELLATA E GELATO AL COCCO** 22.-  
Warm 75% dark chocolate tart with caramelized banana and coconut ice cream  
Tartelette avec cœur de chocolat fondant 75% avec banane caramélisée et glace au coco  
Schwarze 75% Schokoladenfondant mit karamellisierte Bananen und Kokoseis

**TIRAMISU MISTRAL** 20. -



**LA TARTE TATIN DI MELE CON GELATO AL CALVADOS** 22.-  
Apple tarte tatin with Calvados ice cream  
Tarte tatin aux pommes avec glace au Calvados  
Tarte Tatin mit Apfel und Calvados-Eis

### **FORMAGGI - Cheese - Fromages - Käse**

**I FORMAGGI LOMBARDI** 25.-  
Selection of local cheeses  
Fromages de Lombardie  
Käseauswahl aus der Lombardei

