



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 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 Architekten 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 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



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
Goat cheese cream, peas sprouts and black truffle
L'asperge croquante avec œuf poché
Crème de fromage de chèvre, pousse de petit pois et truffe noire
Knuspriger Spargel mit pochierem Ei
Ziegenkäsekreme, 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

IL SALMONE SELVAGGIO LEGGERMENTE MARINATO SERVITO TIEPIDO 65.-
CON BLINIS, CAVIALE, SALSA AL LIMONE E ACQUA TONICA

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



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.-
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



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 confit 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

**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.-



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

Vanilla soufflé with raspberry sauce and passion fruit
Soufflé à la vanille avec framboises et fruit de la passion
Vanillesoufflé mit Himbeeresauce und Passionsfrucht

FORMAGGI - Cheese - Fromages - Käse

I FORMAGGI LOMBARDI 25.-

Selection of local cheeses
Fromages de Lombardie
Käseauswahl aus der Lombardei