



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 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 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 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 Besucher, 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 MENU 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 SEDANO RAPA CON CAVIALE E CREMA DI PISELLI

Celery root dumplings with caviar and peas cream
Les gnocchi de céleri-rave avec caviar et crème de petits pois
Selleriewurzelgnocchi 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 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

In niedriger Temperatur gebratenes Kalbsfleisch, Zabaione-Inulinesauce, Kartoffeln und Zwiebeln

LA NUOVA MERINGA ITALIANA ALLA MENTA CON CREMA DI LIMONE FRAGOLE MARINATE E BRODETTO DI FRUTTO DELLA PASSIONE

New Italian mint meringue with lemon cream, marinated strawberries and passion fruit sauce
Nouvelle meringue italienne à la menthe avec crème de citron, fraises marinées
sauce au fruit de la passion

Neue italienische Minze-Meringue mit Zitronencreme, marinierten Erdbeeren und Passionfruchtsauce

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 aux framboises, amandes
et glace à la crème refroidie à l'azote liquide

Pfirsich „Melba“ mit Himbeersauce und gebratenen 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

**GLI ASPARAGI CON UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA
SPUMA DI PATATE E TARTUFO NERO MELANOSPORUM** 50.-

Asparagus with egg cooked at low temperature
potato mousse and black truffle Melanosporum

Asperges avec œuf cuit à basse température
mousse de pommes de terre et truffe noir Melanosporum

Spargeln mit in niedriger Temperatur gekochtes Ei,
Kartoffelmousse und schwarzer Trüffel Melanosporum

**LO SCAMPO MARINATO CON CREMOSO DI FINOCCHIO,
CAVIALE ASETRA, MISTICANZE AL PROFUMO DI LIMONE DI SORRENTO** 65.-

Crayfish with creamy fennel, caviar Asetra and fresh salad
Scampi marinés avec crème de fenouil, caviar Asetra and salade fraiche
Marinierte Scampi mit Fennelkreme, Asetra Kaviar und frischem Salat

IL GRANCHIO DELL'ALASKA IN DUE VERSIONI: 65.-

- LE CHELE CROCCANTI CON GERMOGLI E SALSA ALL'ARANCIA
- L'INSALATA CON NOCI DI MACADAMIA, MELA VERDE E CREMA DI LIMONE

Alaskan crab in two ways:
- crunchy claws with sprouts and orange sauce
- in salad with Macadamia nuts, green apple and lemon cream

Crabe d'Alaska en deux versions:
- tenaille croquante avec pousses et sauce à l'orange;
- en salade avec noix Macadamia, pomme verte et crème au citron

Alaska Krebs zubereitet auf zwei verschiedenen Arten:
- Frittierte Krebscheren mit Sprossen und Orangensauce
- Krebs auf Salat mit Macadamianüsse, grünem Apfel und Zitronencreme

LA MEZZA DOZZINA DI OSTRICHE SELVAGGE 60.-

Half dozen wild oysters
La demi-douzaine d'huîtres sauvages
Ein halbes Dutzend wilde Austern



**LA SCALOPPA DI FEGATO GRASSO D'ANATRA CON SCHIUMA DI MANDORLA 55.-
MARMELLATA DI CIPOLLA E PISELLI NOVELLI**

Duck foie gras escalope with almond foam, onion jam and fresh peas

Escalope de foie gras de canard avec mousse d'amandes, confiture d'oignons et petit pois

Enten-Foie gras mit Mandelschaum, Zwiebelmarmelade und frischen Erbsen

IL LAGO NELLA TRADIZIONE: 60.-

- L'ANGUILLA FARCITA CON TROTA
- LA SPUMA DI CAVEDANO E OLIO AI MISSOLTINI
- IL LAVARELLO IN CARPIONE
- IL PERSICO ALLA MILANESE CON SALSA AGRODOLCE

Starter from the lake:

- Eel filled with trout
- Chub foam and Missoltini flavoured oil
- Soused lavaret
- Fried perch with sweet-and-sour sauce

L'entrée du lac:

- L'anguille farcie à la truite
- Mousse de chevesne et huile aux « Missoltini »
- Le lavaret mariné
- La perche à la milanaise avec sauce aigre douce

Vorspeise aus dem See :

- All mit Forellen Füllung
- Döbelschaum und Missoltini aromatisiertem Öl
- Mariniertes Lavaret
- Gebratener Barsch mit süß-saurer Sauce



PASTA - Pâtes - Teigwaren

GLI SPAGHETTI FREDDI CON GAMBERI CRUDI CAVIALE E CREMA DI CAPRINO	60.-
Room temperature Spaghetti with raw shrimps, caviar and Caprino cheese cream Les spaghetti chambrés avec crevettes crues, caviar et crème au fromage Caprino Zimmertemperatur Spaghetti mit rohen Garnelen, Kaviar und Caprinocrema	
I TORTELLINI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI PAVONE CON BRODETTO DI VOLATILE E FUNGHI MISTI	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	
I RAVIOLI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI RICOTTA CON UOVO DI QUAGLIA FONDENTE VELLUTATA AL PARMIGIANO E TARTUFO NERO	30.-
Homemade ravioli filled with Ricotta cheese, fondant quail's egg, Parmesan cream and black truffle Les ravioli de pâtes fraîches farçis de Ricotta avec œuf de caille fondant, Velouté au Parmesan et truffe noire Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta-Käse, Fondant Wachtelei, Parmesancreme und schwarze Trüffel	
IL RISO CARNAROLI MANTECATO ALLO SPUMANTE CON VERDURE DI STAGIONE E GERMOGLI	32.-
Risotto with Spumante, vegetables and sprouts Le risotto au Spumante, légumes et pousses Risotto mit Spumante, Gemüse und Sprossen	
I CAPPELLETTI DI PASTA SENZA UOVO RIPIENI DI BACCALA' CREMA ALL'AGLIO ORSINO, LIMONE E BOTTARGA	35.-
Capelletti filled with cod, wild garlic cream, lemon and botargo Cappelletti fourrés de morue avec crème d'ail sauvage, citron et botargue Dorsch gefüllte Cappelletti mit Bärlauchkreme, Zitrone und Botargo	



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 unserem See mit Butter und Salbei gebraten	
IL SALMONE SELVAGGIO IN OLIOCOTTURA CENTRIFUGATO DI YOGURT DAIKON E RAPE ROSSE	70.-
Wild salmon fried in olive oil, centrifuged of daikon yogurt and red root Le saumon sauvage cuit à l'huile d'olive, centrifugé de yaourt aux daikon et radis rouges Wildlachs gebraten in Olivenöl, zentrifugiert von Daikonjoghurt und roter Wurzel	
LA CATALANA DI CROSTACEI SELVATICI CON VERDURE IN AGRODOLCE	90.-
Wild crustaceans „Catalana“ with sweet-and-sour vegetables La „Catalana“ de crustacés sauvages avec légumes et sauce aigre douce Wilde Krebstieren "Catalana" mit süß-saurerem Gemüse	



CARNI - Meat - Viandes - Fleisch

LA TAGLIATA DI BUE DI CARRU' CON PEPERONI PIEMONTESI, PORRI FONDENTI E PATATE ARROSTO 55.-

Carrù ox tagliata with sweet pepper, fondant leeks and roast potatoes
Tagliata de boeuf Carrù avec poivrons, poireux fondants et pommes de terre rôties
Carrù Ochse Tagliata mit Peperoni, Lauch und Bratkartoffeln

LA VARIAZIONE D'AGNELLO: IL LOMBO ALLE ERBE FINI, LA SPALLA ARROSTO CON MILLEFOGLIE DI PATATE LA LINGUA IN CASSERUOLA STUFATA AL VINO BIANCO E PISELLI FRESCHI 65.-

Lamb variation:
Loin with aromatic herbs, roast shoulder with potato millefeuille
Stewed tongue in white wine sauce and fresh peas

Variation d'agneau
Longe avec herbes aromatiques, épaule rôtie avec millefeuille de pommes de terre
Langue en casserole au vin blanc avec petits pois frais

Lamm-Variationen:
Lendenbraten mit Kräutern, im Ofen gebratene Schulter mit Kartoffelauflauf
Im Schmortopf gekochte Zunge mit Erbsen

LA COSTOLETTA DI VITELLO AL BURRO E SALVIA CON ROGNONATA, SPUMA DI PATATE E FUNGHI 65.-

Veal chop in butter and sage with kidney, potato foam and mushrooms
Côtelette de veau au beurre et sauge, avec rognons et mousse de pommes de terre et cèpes
Kalbskotelett in Butter und Salbei mit Kalbsnieren, Kartoffelschaum und Pilzen

IL PICCIONE IN DUE VERSIONI: IL PETTO ROSATO AL FORNO CON PAC CHOI LA COSCIA CARAMELLATA ALLA SOIA CON PATATA FONDENTE E UVETTA 55.-

Pigeon cooked in two ways:
Roast breast with pac choi
Caramelized leg with soy, fondant potato and sultanas

Pigeon en deux cuissons:
poitrine rôtie avec pac choi
cuisse caramélisée à la soja avec pomme de terre fondante et raisins secs

Taube in zwei Zubereitungen:
Gebratene Brust mit Pac Choi
karamellisierter Schenkel mit Soja, Kartoffeln und Rosinen



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

				1DL	2DL	5DL
15	Moscato di Scanzo doc	Pagnoncelli-Folcieri	2011	18,00	35,00	87,00
16	Calcaia Orvieto Cl.sup.doc Muffa nobile	Barberani	2013	13,00	25,00	62,00
17	Dindarello - Moscato - Veneto Igt	Maculan	2015	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	Aquila del Torre	2010	24,00	47,00	117,00
21	Erbaluce Passito Riserva	Enrico Serafino	1939	36,00	71,00	177,00
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 sweets with a dessert 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 den Dessertweinen unserer Auswahl 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 aux framboises, amandes
et glace à la crème refroidie à l'azote liquide
Pfersich „Melba“ mit Himbeersauce und gebratenen Mandeln
dazu unser mit flüssigem Stickstoff zubereitetes Eis
- IL CREMOSO PUERTO MAR 75% CON MORBIDO ALLE MANDORLE
VELLUTATA AL CAFFE' E INFUSO AL MARSALA** 22.-
Puerto Mar 75% ganache with almond soft cream,
coffee cream and Marsala
Puerto Mar 75% ganache avec crème d'amandes,
velouté au café, infusé au Marsala
Ganasche Puerto Mar 75% mit Mandelpudding
Kaffeecreme mit Marsala
- LA CIALDA CROCCANTE CON ALBICOCCHIE FONDENTI,
CREMA ALLO YOGURT MAGRO, RABBARO E SORBETTO ALL'ALBICOCCA** 20.-
Crunchy wafer with fondant apricots, yogurt cream, rhubarb and apricot sorbet
Gaufrette croquante accompagnée d'abricots fondants, crème au yaourt, rhubarbe,
et sorbet d'abricots
Wafer mit Aprikosen, Joghurtcreme, Rhabarber und Aprikosensorbet
- LA MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY, CILIEGIE AL PORTO ROSSO
E SORBETTO AL MANGO** 20.-
Mille-feuille with Chantilly cream, red Porto flavoured cherries, and mango sorbet
Millefeuille avec Chantilly, cerises aromatisées au Porto rouge, et sorbet à la mangue
Kirschenschnitte mit Schlagsahne und Mangosorbet
- IL TIRAMISU'** 20.-
- IL CARPACCIO D'ANGURIA, MELONE IN GRANITA,
LIMONE, LIQUIRIZIA E COINTREAU BIANCO** 20.-
Watermelon carpaccio, melon Granita, lemon, liquorice and white Cointreau
Carpaccio de pastèque, Granité de melon, citron, réglisse et Cointreau blanc
Wassermelone-Carpaccio, Melone-Granita, Zitron, Lakritze und weisse Cointreau

FORMAGGI - Cheese - Fromages - Käse

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



