



### *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 sur 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 Gebäude Villa Serbelloni war ursprünglich eine wunderschöne private Villa, welche im Jahre 1850 vom Architekt 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 m<sup>2</sup> 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**

Chers clients, si vous avez des allergies et/ou des 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 180.-**



**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 à l'encre de seiche  
Sizilianische Garnelen mit Guacamole-Eis, Kokosnuss Creme,  
knusprigen Tintenfischtintewaffeln

### **LA CAGLIATA D'UOVO RIPIENA DI ERBE FINI CON TARTARE DI FASSONE E LE GUARNIZIONI**

"Curdled" egg filled with sweet herbs and tartare of "Fassone" beef  
Œuf "caillé" farcis aux fines herbes avec tartare de bœuf "Fassone"  
"Geronnenes" Ei gefüllt mit Gewürzkräuter, "Fassone" Rindstatar

### **GLI GNOCCHI DI ZUCCA CON CREMA AL PARMIGIANO E TARTUFO**

Pumpkin dumplings with parmesan cheese cream and truffle  
Les gnocchi au potiron avec crème de parmesan et truffe  
Kürbis-Gnocchi mit Parmesancreme und Trüffel

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

Turbot fried in sugar with potato mousse, steamed vegetables, and leek sauce  
Turbot cuit dans du sucre avec mousse de pommes de terre, légumes à la 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 CIPOLLOTTO CAMELLATO**

Veal cooked at low temperature with inuline sabayon, fried potato and caramelized onion  
Veau cuit à basse température, sauce sabayon à l'inuline,  
pommes de terre frites et oignon caramélisé  
Niedergegarter Kalbsfleisch, Zabaione-Inulinesauce, Kartoffeln und karamellisiert Frühlingszwiebel

### **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  
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

**ANTIPASTI - Hors d'Oeuvres - Vorspeisen**

<p><b>LA VELLUTATA DI ZUCCA CON GNOCCHETTI DI TOPINAMBUR, UOVA DI QUAGLIA POCHÉ E TARTUFO BIANCO</b></p> <p>Pumpkin cream with Jerusalem artichoke gnocchis, poached quail eggs and white truffle Velouté de potiron avec petits gnocchis de topinambour, œufs de caille pochés et truffe blanche Kürbiscreme mit Topinamburgnocchi, pochierten Wachteleiern und weiße Trüffel</p>	<p>45.-</p>
<p><b>IL CAPRIOLO MARINATO ALLA SOIA, FEGATO GRASSO IN CROSTA DI SESAMO E MISO DAIKON AGRODOLCE E RIBES ROSSO</b></p> <p>Soy marinated roe deer, sesame and miso encrusted Foie Gras, sweet and sour daikon and red currant Chevreuil mariné au soja, foie gras en croûte de sésame et miso, radis blanc aigre-doux et groseilles Reh in Soja mariniert, Foie Gras mit Sesam- und Misokruste, süß-sauer Daikon und Johannisbeere</p>	<p>55.-</p>
<p><b>IL FOIE GRAS ETICO DI "SOUSA" CON FICHI E MARMELLATA DI POMODORI VERDI</b></p> <p>Etic "Sousa" foie gras with figs and green tomato marmalade Foie gras "éthique de Sousa" avec figues et marmelade de tomates vertes Ethische Gansleber "Sousa" mit Feigen und grüne Tomaten Marmelade</p>	<p>80.-</p>
<p><b>NE CARNE NE PESCE: LE COSCE DI RANA CROCCANTI E LE LUMACHE GLASSATE CON PUREA DI VEGETALI E CREMA ACIDA DI PATATE</b></p> <p>Neither meat nor fish: Crunchy frog legs and glazed snails, with vegetable purée and sour potato cream Ni viande ni poisson : Cuisses de grenouille croquantes et escargots glacés, avec purée de légumes et crème acide de pommes de terre Weder Fisch noch Fleisch: Knusprige Froschschenkeln und glasierte Schnecken, mit Gemüsepurée und Kartoffelsauerkreme</p>	<p>50.-</p>
<p><b>IL GRANCHIO DELLA KAMCHATKA IN DUE VERSIONI: - IN INSALATA CON NOCI DI MACADAMIA, MELA VERDE E CREMA DI LIMONE - LE CHELE CROCCANTI CON GERMOGLI E SALSA ALL'ARANCIA</b></p> <p>Kamchatkan crab in two ways: - in salad with Macadamia nuts, green apple, and lemon cream - crunchy claws with sprouts and orange sauce Le crabe de la Kamchatka en deux versions: - en salade avec noix de macadamia, pomme verte et crème au citron - pinces croquantes avec jeunes pousses et sauce à l'orange Kamchatka Krebs zubereitet auf zwei verschiedene Arten: - Krebssalat mit Macadamianüsse, grünem Apfel und Zitronencreme - knusprige Krebscheren mit Sprossen und Orangensauce</p>	<p>65.-</p>
<p><b>L'INSALATA NERONE CON TONNO ROSSO E BOTTARGA</b></p> <p>Nerone Salad with Atlantic bluefin tuna and bottarga La Salade Nerone avec thon rouge et boutargue Nerone Salat mit Rote Thunfish und Bottarga</p>	<p>50.-</p>



## PASTA - Pâtes - Teigwaren

- I BUCATINI FATTI IN CASA ALL'AMATRICIANA** 30.-  
Homemade bucatini pasta with amatriciana sauce  
Les bucatini maison avec sauce amatriciana  
Haugemachte Bucatininudeln mit Amatricianasauce
- I TORTELLINI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI LEPRE, CON CASTAGNE, FUNGHI E SALSA DI SELVAGGINA AL PROFUMO DI CACAO** 40.-  
Homemade tortellini, filled with hare served with chestnuts, mushrooms, and game sauce scented with cocoa  
Les tortellini maison fourrés au lièvre, servis avec châtaignes, champignons et sauce de gibier parfumée au cacao  
Haugemachte Tortellini gefüllt mit Hase, serviert mit Kastanien, Pilzen und Wildbretsauce parfümiert mit Kakao
- IL RAVIOLO DI PASTA FRESCA RIPIENO DI RICOTTA, SPINACI, ROSSO D'UOVO FONDENTE, SALSA AL PARMIGIANO E TARTUFO BIANCO** 40.-  
Homemade raviolo filled with cottage cheese and spinach raw egg yolk, Parmesan sauce and white truffle  
Le ravioli frais fourré à la ricotta, épinards et jaune d'œuf fondant, sauce au Parmesan et truffe blanche  
Haugemachter Raviolo gefüllt mit Quark, Spinat und flüssigem Eigelb mit Parmesan Sauce und weisser Trüffel
- IL RISOTTO AL BETTELMAT, PERE, FAVE E GOCCE DI ACETO BALSAMICO 25 ANNI** 35.-  
Risotto with Bettelmat cheese, pears, broad beans, and drops of 25-year-old balsamic vinegar  
Le risotto au fromage Bettelmat, poires, fèves et gouttes de vinaigre balsamique 25 ans  
Risotto mit Bettelmatkäse, Birne, Saubohnen und Tropfen aus 25-jährigen Balsamessig
- I MACCHERONI DI PASTA FRESCA BROCCOLI, SCAMPI E SALSA ZAFFERANO, CON FOGLIE DI CIME DI RAPA FRITTE E POLVERE AL NERO DI SEPPIA** 50.-  
Homemade maccheroni with broccoli, prawns, and saffron sauce with fried turnip top leaves and squid ink sprinkle  
Les macaroni maison avec brocoli, langoustines et sauce au safran, servis avec feuilles de brocoli-rave frites et poudre d'encre de seiche  
Haugemachte Maccheroni mit Brokkoli, Scampi und Safransauce, serviert mit frittierten grünen Rübengrünspitzenblätter und schwarzem Tintenfischpulver
- I BOTTONI DI PASTA FRESCA SENZA UOVA, RIPIENI DI OLIO D'OLIVA E BASILICO, CONSOMME CHIARIFICATO AL POMODORO** 35.-  
Homemade pasta without eggs, filled with olive oil and basil, served with hot-clear tomato consommé  
Les pâtes maison sans œuf, fourrées à l'huile d'olive et au basilic, servies avec consommé clarifié aux tomates  
Haugemachte Pasta ohne Eiern, gefüllt mit Olivenöl und Basilikum, serviert mit einer klaren Tomatenbrühe



## **PESCE - Fish - Poissons - Fisch**

<b>IL PESCE DEL NOSTRO LAGO AL BURRO E SALVIA</b>	<b>48.-</b>
Fish from our lake, sautéed in butter and sage Le poisson de notre lac sauté au beurre et sauge Fisch aus dem Comer-See in Butter und Salbei gebraten	
<b>LA ZUPPA DI PESCE ALLA LIVORNESE, PERLE DI VERDURE, SFOGLIATINE ALLA PAPRICA E AGLIO</b>	<b>75.-</b>
Fish soup in Livorno style, vegetable pearls, paprika and garlic puff pastry La soupe du poisson à la livornèse, perles de légumes, chausson au paprika et à l'ail Fischsuppe nach Livorno Art, Gemüseperlen, Paprika und Knoblauch Blätterteiggebäck	
<b>L'ASTICE SELVATICO ALLA THERMIDOR</b>	<b>90.-</b>
Wild lobster in Thermidor style Homard sauvage à la Thermidor Wilder Hummer nach Thermidor Art	





## CARNI - Meat - Viandes - Fleisch

<b>LA COSTOLETTA DI CERVO IN CROSTA DI CAMOMILLA, LA SPALLA COTTA IN CASSERUOLA E IL CAPPUCCINO AL FIENO</b>	65.-
Deer chop in camomile crust, shoulder casserole and hey cappuccino La côtelette de cerf en croute de camomille, l'épaule cuite à la casserole et cappuccino au foin Hirschkotelett mit Kamillenkruste, Schulterbraten und Heu Cappuccino	
<b>IL MAIALINO DA LATTE IBERICO DISSOCCATO CON PATATE E SCALOGNO CONFIT</b>	65.-
Iberian suckling pig with potatoes, and confit shallot Le cochon de lait ibérique avec pommes de terre et échalote confite Iberischer Spanferkel mit Kartoffeln und kandierte Schalotte	
<b>IL FILETTO DI FASSONE ALLA ROSSINI CON PATATE FONDENTE, SALSA PERIGORDINE</b>	70.-
"Fassone" beef fillet in Rossini style with melting potatoes and Perigord sauce Le filet de bœuf "Fassone" à la Rossini avec pommes de terre fondantes et sauce Périgourdine "Fassone" Rindsfilet nach Rossini Art mit geschmolzenen Kartoffeln und Perigordsauce	
<b>LE ANIMELLE DI VITELLO GLASSATE CON SPUMA DI CAVOLFIORE, MANDORLE E UVA SULTANINA</b>	60.-
Glazed veal sweetbreads with cauliflower mousse, almond and Sultana grape Le ris de veau givré avec mousse de chou-fleur, amandes et raisin sultanine Glasierter Kalbsbries mit Blumenkohlmousse, Mandeln und Sultana Trauben	
<b>L'ANATRA A LA PRESSE IN DUE SERVIZI - min 2 persone - -INDIVIA BELGA FARCITA CON PATATE ALLA CREMA, CAVOLO CINESE E SALSA AL KUMQUAT -COSCIA CROCCANTE IN INSALATA DI FOGLIE E FRUTTA</b>	80.- pp
Duck à la presse prepared at the table - min 2 people - -Belgian endive, potato cream, pak choi, and kumquat sauce -Crunchy thigh with salad leaves and fruits Le canard à la presse préparé à la table - min 2 personnes - -Chicorée farcie de crème de pommes de terre, chou chinois et sauce au kumquat -La cuisse croquante avec salade de fruits Ente à la Presse am Tisch zubereitet - min 2 Personen - -Belgische Chicorée, Kartoffelcreme, Pak Choi und Kumquat-Sauce -Knuspriger Schenkel mit Salatblättern und Obst	



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

				1DL	2DL	5DL
15	Moscato di Scanzo docg	Pagnoncelli-Folcieri	2015	18,00	35,00	87,00
16	Vin Santo del Chianti Classico doc	Fèlsina	2007	16,00	31,00	77,00
17	Gianfranco Ferré - Terre Siciliane Igt	Feudi del Pisciotto	2013	12,00	23,00	57,00
18	Malvasia delle Lipari doc - passito	Florio	2010	21,00	41,00	102,00
19	Erbaluce Passito - Riserva 1939	Enrico Serafino	1939	65,00	129,00	322,00
20	Calcaia Muffa Nobile - Orvieto Cl.Sup. doc	Barberani	2015	19,00	37,00	92,00
21	Sciacchetra - Cinqueterre doc	Terenzuola	2016	37,00	73,00	182,00
22	Porto Tawny - 10 years old	Graham's		14,00	27,00	67,00

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 déguster nos desserts, accompagnés d'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 mit flüssigem Stickstoff zubereitetes Crème Eis

**LA MILLEFOGLIE CON CREMA AL LIMONE, FICHI AL PORTO  
E GELATO AL FIOR DI LATTE** 20.-

Millefeuille with lemon cream, Porto flavoured figs, and milk ice-cream  
Millefeuille à la crème de citron, figues au Porto et glace à la fleur de lait

Blätterteigkuchen mit Zitronencreme, Feigen aromatisiert mit Porto und Milch-Eis

**LA CIALDA CROCCANTE CON PERA FONDENTE  
PANNA COTTA AL CAPRINO, GEL DI VINO ROSSO  
E GELATO AL MIELE DI CASTAGNO** 20.-

Crispy wafer with melting pear, caprino-cheese panna cotta,  
red wine gel, and chestnut honey ice-cream

Gauffrette avec poire fondante, panna cotta au lait de chèvre,  
gelée de vin rouge et glace au miel de châtaigne

knusperige Waffel mit geschmolzener Birne, Caprino Käse Panna Cotta,  
Rotweingelee und Kastanienhonig Eis

**LA MERINGA CON CREMA AL MARSALA, CIOCCOLATO BIANCO  
MARRON GLACÉ E NOCCIOLE** 20.-

Meringue with Marsala cream, white chocolate, marrons glacés and hazelnuts

La meringue avec crème au Marsala, chocolat blanc, marrons glacés et noisettes

Meringe mit Marsalaweincreme, weisser Schokolade, Marrons Glacés und Haselnüsse

**LA CIOCCOLATA CON BISCOTTO ALLE NOCCIOLE  
AFFOGATO NEL CAFFÈ ESPRESSO, CORRETTO AL BORSCI** 20.-

Chocolate cream with nut biscuit poured with espresso coffee and Borsci

Chocolat chaud avec biscuit aux noisettes « noyé » dans un café expresso, corrigé au Borsci

Schokoladencreme mit Haselnusskeks, EspressoKaffee, und Borsci Likör-sauce

**IL SOUFFLE' ALLA VANIGLIA CON GELATO E LE SUE SALSE** 28.-

Vanilla soufflé with ice-cream and sauces

Soufflé à la vanille avec glace et sauces

Vanillesoufflé mit Eis und Saucen

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

**SELEZIONE DI FORMAGGI** 25.-

Selection of cheeses

Selection de fromages

Käseauswahl