



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, chiedi 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 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 ZUCCA CON CREMA AL PARMIGIANO E TARTUFO

Pumpkin dumplings with parmesan cream and truffle
Les gnocchi au potiron avec parmesan crème 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 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 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 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

**L'UOVO COTTO IN COPPA CON CREMOSO DI CAVOLFIORE E PISELLI
SPUMA DI PATATE E TARTUFO BIANCO** 65.-

Egg cooked in a cup with creamy cauliflower and peas,
potato mousse and white truffle

L'œuf cuit dans une coupe avec chou-fleur crémeux et pois,
mousse de pommes de terre et truffe blanche

In einer Schale gekochtes Ei mit cremigem Blumenkohl und Erbsen,
Kartoffelmousse und weisse Trüffel

L'INSALATA DI MARE CON SALSA AL COCCO E CURRY 65.-

Seafood salad with coconut and curry cream
Salade de mer avec sauce au coco et curry
Meeresfrüchtesalat mit Kokos- Currycreme

IL TONNO: 60.-

**LA TARTARE CON UOVO DI QUAGLIA E SESAMO
LA VENTRESCA CARAMELLATA ALL'ACETO BALSAMICO
IL RISTRETTO DI TONNO ESSICCATO CON FUNGHI ENOKI E CORIANDOLO**

Tuna fish: Tartare with quail egg and sesame;
Caramelized tuna fish belly with balsamic vinegar
Dry tuna fish soup with enoki mushrooms and coriander

Le thon: tartare de thon avec oeuf de caille et sésame;
Ventrèche de thon caramélisée au vinaigre balsamique
Soupe de thon séché avec champignons Enoki et coriandre

Thunfisch: Tatar mit Wachtelei und Sesam
Karamelisiertes Bauchfleisch mit Balsamessig
Suppe mit ausgetrocknetem Thun, Enoki und Koriander

**IL CAPRIOLO MARINATO ALLA SOIA,
FEGATO GRASSO IN Crosta DI SESAMO E MISO
DAIKON AGRODOLCE E CILIEGIE CANDITE AL PORTO** 55.-

Soy marinated roe deer, sesame and miso encrusted Foie Gras,
bittersweet daikon and Porto flavoured candied cherries.

Chevreuril mariné à la soja, foie gras en croûte de sésame et miso
aigre-doux Daikon et cerises confites au Porto.

Reh in Soya Marinade, Foie Gras mit Sesam- und Misokruste,
süß sauer Daikon und kandierte Kirschen im Portwein



PASTA - Pâtes - Teigwaren

I TAGLIOLINI DI PASTA ALL'UOVO AL TARTUFO BIANCO	60.-
Egg noodles Tagliolini with white truffle Tagliolini avec truffe blanche Eiernudeln Tagliolini mit weisse Trüffel	
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	
IL RISO CARNAROLI MANTECATO CON CREMA DI MANDORLE CON FUNGHI PORCINI E LUMACHE	35.-
Carnaroli rice with almond cream, Porcini mushrooms and snails Riz Carnaroli avec crème d'amandes, cèpes et escargots Carnaroli Reis mit Mandelkreme, Steinpilzen und Schneken	
GLI ANOLINI DI PASTA SENZ'UOVO RIPIENI DI BRANZINO IN DOPPIO RISTRETTO DI FINOCCHIO E PICCOLE VERDURE	35.-
Anolini pasta without egg, filled with sea bass in a double consommé of fennel and little vegetables	
Anolini pâtes sans œuf farcis avec loup de mer double consommé au fenouil et petits légumes	
Seebarsch gefüllte Anolini ohne Eier, im doppeltem Consommé aus Fenchel und kleine Gemüse	
I RAVIOLI RIPIENI DI CERVO CON CREMA DI CASTAGNE E CIOCCOLATO AMARO	35.-
Ravioli filled with deer with a cream of chestnuts and bitter chocolate Ravioli farci de cerf avec crème des châtaignes et chocolat amer Ravioli gefüllt mit Hirsch, Creme aus Kastanien und bitter Schokolade	



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 SALSA RIDOTTA DI PESCE, PAK CHOI, CAROTE E PATATE COLORATE	70.-
Variation of fish, crustacean and mussels, fish consommé, Pak Choi, carrots and coloured potatoes Dégustation de poisson, crustacés et moules, consommé de poisson, Pak Choi, carottes et pommes de terre colorées Fisch-Variation, Krebstieren und Weichtieren, Fisch Consommé, Pak Choi, Karotten und farbige Kartoffeln	
L'ASTICE SELVATICO ALLA THERMIDOR	90.-
Wild lobster Thermidor Homard sauvage Thermidor Wilder Hummer nach Thermidor Art	



CARNI - Meat - Viandes - Fleisch

IL MAIALINO DA LATTE DISSOCCATO 55.-
CON INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO E ZUCCA FONDENTI

Boneless suckling pig with salad of fondant cabbage and pumpkin
Cochon de lait désossé avec salade de chou et potiron
Milchfenkel mit Salaten aus schmelzenden Kohl und Kürbis

IL CERVO IN DUE COTTURE 80.-

- LA SPALLA IN SALMI'
- LA COSTOLETTA ROSATA
**LA TARTARA CON OLIVE DISIDRATATE E POLVERE DI CAFFÈ
E CAPPUCCINO AL FIENO**

Deer in two ways:
- Shoulder salmis
- Rosy chop
Tartare with dehydrated olives and coffee powder
and cappuccino made of hay

Cerf en deux façons:
- Salmis d'épaule
- Côtelette rosée
Tartare avec olives déshydratées et poudre de café

Hirsch in zwei Zubereitungen:
- Hirschschulter ragout
- Kotelett
Tartare mit ausgetrockneten Oliven, Kaffeepulver
und Cappuccino aus Heu

LA COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 80.-
CON CONFETTURA DI POMODORI E INSALATA VERDE

Milanese style veal chop with tomato marmalade and green salad
Côtelette de veau avec confit des tomates et salade verte
Kalbskotelett nach Mailänder Art mit Tomatenkonfitüre und grünen Salat

IL PICCIONE IN DUE VERSIONI: 55.-

IL PETTO ROSATO AL FORNO CON PAC CHOI
LA COSCIA CAMELLATA ALLA SOIA CON PATATA FONDENTE E UVETTA

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
karamellierter 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 MERINGA CON CREMA AL MARSALA, CHANTILLY, MARRON GLACÉ E SORBETTO AL CIOCCOLATO CHUAO 75%	20.-
Meringue with Marsala cream, Chantilly, marrons glacés and sorbet made of Chuao chocolate 75% La meringue avec crème de Marsala, Chantilly, marrons glacés et sorbet au chocolat chuao 75% Meringe mit Marsalaweinkreme, Schlagsahne, Marrons Glacés und Sorbet aus Chuao-Schokolade 75%	
LA MILLEFOGLIE CON CREMA AL LIMONE, FICHI AL PORTO E GELATO AL FIOR DI LATTE	20.-
Mille-feuille with lemon cream, Porto flavoured figs and plain ice cream Millefeuille avec crème citron, figues aromatisées au Porto, et glace au lait Zitronen Blätterteigschnitte mit Portwein-Feigen und Milcheis.	
IL TIRAMISU'	20.-
LA BANANA CAMELLATA CON GANASCHE AL GIANDUIA, CROCCANTE AL LAMPONE E YOGURT	20.-
Caramelized banana with Gianduia chocolate cream, crunchy raspberries wafer and yoghurt La banane caramélisée avec ganache au chocolat aux noisettes, gaufrette aux framboises et yogourt Karamellisierte Banane mit Ganache aus Giandujaschokolade, Himbeerwafer und Joghurt	
FORMAGGI - Cheese - Fromages - Käse	
I FORMAGGI LOMBARDI	25.-
Selection of local cheeses Fromages de Lombardie Lombardei Käseauswahl	



