



**RISTORANTE MISTRAL**

Via Roma, 1  
22021 Bellagio (CO)  
tel . 031 956435  
[www.ristorante-mistral.com](http://www.ristorante-mistral.com)  
[mistral@ristorante-mistral.com](mailto:mistral@ristorante-mistral.com)



### 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 sicilienne, glace au guacamole, crème de noix de coco et croquants au jus de seiche  
Sizilianische Garnelen mit Guacamole-Eis, Kokosnuss Creme und knusprigen Schwarzen Tintenfischwaffeln

#### LA CAGLIATA D'UOVO IN DUE VERSIONI:

##### RIPIENA DI CAVIALE CON GELATINA DI OSTRICHE E PANNA ACIDA ALLE CIPOLLE LIQUIDA CON TARTARA DI FASSONE AL PEPE ROSA E LE GUARNIZIONI

Cream of "curdled" egg in two ways: filled with caviar, oyster jelly and sour cream with onions;  
liquid with a tartare of "Fassone" beef topped with pink pepper

Crème d'œufs "caillés" en deux versions : fourrée au caviar avec gelée d'huîtres et crème aigre aux oignons;  
liquide avec tartare de bœuf "Fassone" et poivre rose

Crema von "geronnenem" Ei in zwei Zubereitungen:  
mit Kaviar gefüllt, Austerngelee und saure Sahne mit Zwiebeln;  
flüssig mit "Fassone" Rindstartar und rosa Pfeffer

#### GLI GNOCCHI D'AMIDI ALLE VERDURE CON CREMA LEGGERA AL TALEGGIO

Vegetable starch dumplings with Taleggio cheese sauce  
Gnocchi d'amidon aux légumes avec sauce au Taleggio  
Gemüseklößchen auf Taleggio Käsesauce

#### 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 aux poireaux  
Steinbutt in Zucker gegart mit Kartoffelpüree, Dampfgemüse und Lauchsauce

#### IL VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SALSA TONNATA ALLA LECITINA DI SOIA PATATE ARROSTO E CIPOLLE CARAMELLATE

Veal cooked at low temperature with soy lecithin-tuna fish sauce, roast potatoes and caramelised onions  
Veau cuit à basse température avec sauce au thon à la lécithine de soja, pommes de terres rôties et oignons  
Mit niedriger Temperatur gebratenes Kalbsfleisch, Thunfisch-Sojalecithinsauce, Röstkartoffeln und Zwiebeln

#### LA NUOVA MERINGA ITALIANA ALLA MENTA RIPIENA DI FRUTTI DI BOSCO FRAGOLE MARINATE ALL'ARANCIO E SALSA AL CIOCCOLATO BIANCO

New Italian mint meringue filled with wild berries, in orange marinated strawberries, white chocolate sauce  
Nouvelle meringue italienne à la menthe fourrée de fruits de bois, fraises marinées à l'orange  
sauce au chocolat blanc

Neue italienische Minze-Meringe mit Waldbeerenfüllung, in Orangen marinierte Erbeeren  
Weisse-Schokoladensauce

#### IL GELATO AL FIOR DI LATTE RAFFREDDATO CON AZOTO LIQUIDO CON FRUTTI DI BOSCO CALDI

Nitrogen frozen milk ice cream with warm wild berries  
Glacé à la crème refroidie à l'azote liquide avec fruits des bois chauds  
Speise Eis frisch zubereitet in flüssigem Stickstoff mit warmen Waldbeeren

\* 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 95.-

per persona, bevande escluse / per person drinks not included / par personne, boissons non incluses / pro Person, Getränke nicht inbegriffen



### DOLCI - Sweets - Gourmandises - Dessert

#### LA TORTA FREDDA AL CIOCCOLATO CON GELATINA AL PORTO ROSSO E CILIEGIE CON GELATO ALLA CREMA 15.-

Cold chocolate cake with red Porto wine jelly and cherries with ice cream  
Tarte froide au chocolat avec gelée au Porto rouge et cerises avec glace à la crème  
Kalte Schokoladentorte mit rotem Porto Gelee und Kirschen mit Cremeeis

#### LE TRE MOUSSE AL CIOCCOLATO AFRICANO FONDENTE CON I SUOI ABBINAMENTI: 20.-

CIOCCOLATO CORALLO 70% CON CUORE LIQUIDO DI LAMPONI  
CIOCCOLATO CORALLO 80% CON CREMA COTTA ALLA LIQUIRIZIA  
CIOCCOLATO CORALLO 100% CON GELEE AL CAFFE'

African chocolate mousse variation:  
Chocolate "Corallo" 70% with liquid raspberry heart;  
Chocolate "Corallo" 80% with liquorice cream;  
Chocolate "Corallo" 100% with coffee gelée

Les trois mousses au chocolat africain :  
Chocolat « Corallo » 70% avec cœur liquide de framboises  
Chocolat « Corallo » 80% avec crème renversée à la réglisse  
Chocolat « Corallo » 100% avec gelée au café

Moussevariationen aus afrikanische Schokolade :  
Schokoladen « Corallo » 70% mit Himbeerenherz  
Schokoladen « Corallo » 80% mit Süßholzcreme  
Schokoladen « Corallo » 100% mit Kaffeegelée

#### LA ZUPPA INGLESE CLASSICA CON SALSA AROMATIZZATA AL PISTACCHIO DI BRONTE 15.-

Trifle with sauce of Bronte pistachios  
Charlotte russe avec sauce aromatisée au pistache de Bronte  
Charlotte russe mit Pistaziencreme

#### IL SEMIFREDDO AGLI AMARETTI CON SALSA AL NOCINO 15.-

Amaretti parfait with Nocino sauce  
Parfait aux amaretti avec sauce au Nocino  
Amaretti-Halbgefrorenes mit Nocinosauce

#### LA NUOVA MERINGA ITALIANA ALLA MENTA RIPIENA DI FRUTTI DI BOSCO FRAGOLE MARINATE ALL'ARANCIO E SALSA AL CIOCCOLATO BIANCO 15.-

New Italian mint meringue filled with wild berries, in orange marinated strawberries  
white chocolate sauce

Nouvelle meringue italienne à la menthe fourrée de fruits de bois, fraises marinées à l'orange  
sauce au chocolat blanc

Neue italienische Minze-Meringe mit Waldbeerenfüllung, in Orangen marinierte Erbeeren  
Weisse-Schokoladensauce

#### GELATI E SORBETTI 10.-

Selection of ice creams and sorbets  
Glaces et sorbets au choix  
Eis und Sorbets nach Wahl

#### 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



## CARNI - Meat - Viandes - Fleisch

<b>IL BIANCOSTATO DI FASSONE CON SALSA ROSSA E VERDE, SENAPE PICCANTE BIETE ALL'OLIO EXTRA VERGINE, INSALATINA DI NERVETTI CON GELATINA NATURALE</b>	32.-
Boiled Fassone beef with red and green sauce, hot mustard Swiss chard in olive oil, veal cartilage salad and natural gelatine	
Tranche de boeur Fassone bouilli avec sauce rouge et verte, moutarde piquante Bettes à l'huile d'olive, salade de tendrons avec gelée naturelle	
Gekochtes Fassone-Rindsfleisch mit roter und grüner Sauce, scharfer Senf Mangold in Olivenöl, Kalbsknorpelsalat und Gelee	
<b>LA COSCIA E PETTO DI POLLETTO CON TORTINO DI PATATA CROCCANTE E VERDURE SALTATE DI STAGIONE</b>	32.-
Leg and breast of Spring chicken, crunchy potato-cake and sautéed vegetables Cuisse et poitrine de poulet avec galette de pomme de terre et légumes sautés Hähnchenschlegel und Brust mit knusprigem Kartoffelntörtchen und Saison-Gemüse	
<b>LA COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATA FRITTA INSALATA MISTA ALL'ACETO BALSAMICO</b>	32.-
Milanese veal chop with fried potato and mixed salad in balsamic vinegar Côtelette de veau à la milanaise avec pomme de terre frite et salade au vinaigre balsamique Mailänder Kalbskotelett mit frittierte Kartoffel und gemischter Salat mit Balsamessig	



## ANTIPASTI - Hors d'Oeuvres - Vorspeisen

€uro

<b>IL GRANCHIO DELL'ALASKA IN DUE VERSIONI: - LE CHELE CROCCANTI CON GERMOGLI E SALSA ALL'ARANCIA - L'INSALATA CON NOCI DI MACADAMIA, MELA VERDE E CREMA DI LIMONE</b>	40.-
Alaskan crab in two ways :crunchy chelas with sprouts and orange sauce; crab salad with Macadamia nuts, green apple and lemon cream	
Crabes d'Alaska en deux versions: croquantes avec pousses et sauce d'orange ; en salade avec noix Macadamia, pomme vert e crème au citron	
Alaska Krebse in zwei Zubereitungen : frittierte Schere mit Prossen und Orangensauce Krebse-Salat mit Macadamian - Nüsse, grüner Apfel und Zitronenkreme	
<b>LA VARIAZIONE DI FEGATO GRASSO - RIPIENO CON MANDORLE DI NOTO E FICHI SECCHI - FRITTO IN OLIO EXTRA VERGINE CON PUREA DI PERA ALL'AROMA DI MOSTARDA E CILIEGIONI AL PORTO ROSSO</b>	35.-
Foie gras variation: filled with Noto's almond and dried figues; fried in olive oil with pear mousse mustard flavoured and red Porto wine's cherries	
Variation de foie gras: terrine fourrée avec amandes de Noto et figues secs escalope frite avec purée de poire aromatisée à la moutarde et cerises au Porto rouge	
Foie-Gras Variationen : mit Notos-Mandeln und getrocknete Feigen Füllung frittiert mit aromatisiertem Senf Birnenpüree und in Porto marinierten Kirschen	
<b>IL TONNO: - IL PICCOLO CANNELLONE CON FOGLIA D'OSTRICA E YOGURT NATURALE - LA TARTARA CON SEMI DI SESAMO, SOIA, GELATINA DI SAKE E TEMPURA CROCCANTE</b>	35.-
Tuna fish: - small cannellone with oyster leave and natural yoghurt; - tuna fish tartare with sesame seeds, soy, Sake gelatine and crunchy tempura	
Thon: - cannellone avec huître végétale et yaourt naturel - tartare de thon avec graines de sésame, soja, gélatine de Sake et tempura	
Thunfisch : - Cannellone mit Austernblatt und Joghurt - Thun-Tartare mit Sesamkörner, Soya, Sakegelee und Tempura	
<b>IL CALAMARO RIPIENO DI VERDURE CON SALSA AL POMODORO CANDITO</b>	30.-
Squid filled with vegetables and candied tomato sauce Calmar fourré avec légumes, sauce tomate Tintenfisch mit Gemüsefüllung und Tomatensauce	



### **PASTA E ZUPPA - Pasta and soup - Pâtes et soupes - Teigwaren und Suppen**

<b>LE MEZZE MANICHE RIPIENE DI RICOTTA DI BUFALA, BASILICO E CREMA AI PEPERONI</b>	<b>18.-</b>
Mezze Maniche filled with buffalo ricotta cheese, basil and sweet pepper sauce Mezze Maniche fourrées de ricotta de bufflonne, basilic et crème de poivron Mezze Maniche mit Büffelkäsefüllung, Basilikum und Paprikakreme	
<b>GLI SPAGHETTI AL POMODORO DATTERINO SICILIANO E CIPOLLA DI TROPEA</b>	<b>18.-</b>
Spaghetti with Sicilian date tomato and Tropea's onion Spaghetti avec tomates dattes siciliennes et oignon de Tropea Spaghetti mit sizilianischen Datteln-Tomaten und Tropea-Zwiebeln	
<b>I RAVIOLI DI PASTA ALL'UOVO RIPIENI CON PETTO DI PAVONE CON RAGU' DELLE SUE COSCE E FUNGHI DI STAGIONE</b>	<b>25.-</b>
Ravioli filled with peacock breast, with peacock and mushroom ragout Ravioli fourrés de blanc de paon, ragoût de paon et cèpes Ravioli gefüllt mit Pfau Brust, Pfau-Ragout und wilde Pilzen	
<b>IL RISOTTO MANTECATO CON TRIPPETTA DI BACCALA', CAPPERI DI PANTELLERIA E BUCCIA DI LIMONE NATURALE</b>	<b>25.-</b>
Risotto with cod tripe, Pantelleria's capers and lemon peel Risotto avec tripe de morue, câpres de Pantelleria et zeste de citron Risotto mit Dorschkutteln, Kapern aus Pantelleria und Zitronenschale	
<b>LA MINISTRA DI CANNELLINI DI SORANA, FAVETTE, CECI, BROCCOLETTI AGLIO CONFITTATO E TARTUFI DI MARE</b>	<b>18.-</b>
Soup of white beans, broad beans, chick peas, broccoli, candied garlic and venus clams Soupe de haricot blanc de Sorana, fèves, pois chiches, brocolis, ail confit et prairie vénus Suppe aus weiße Bohnen, Saubohnen, Kichererbsen, Brokkoli, Knoblauch und Venusmuscheln	



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

<b>I PESCI DEL NOSTRO LAGO AL BURRO E SALVIA CON VERDURE DI STAGIONE</b>	<b>28.-</b>
Sauteed fishes from our lake in butter and sage with mixed vegetables Poissons de notre lac au beurre et sauge avec légumes de saison Fangfrischer Fisch vom See in Butter und Salbei gebraten, Gemüse der Saison	
<b>IL ROMBO ASSOLUTO COTTO NELLO ZUCCHERO CON SPUMA DI PATATE, VERDURE AL VAPORE, SALSA AI PORRI</b>	<b>55.-</b>
Turbot fried in sugar with steamed vegetables, mashed potatoes and leek sauce Turbot cuit dans du sucre avec purée de pommes de terre, légumes et sauce aux poireaux Steinbutt in Zucker gekocht mit Kartoffelpüree, Dampfgemüse und Lauchsauce	
<b>IL TRANCIO DI PESCE PESCATO CON ASPARAGI DI MARE ZUCCHINA NOVELLA CON IL SUO FIORE E LUMACHE DI MARE IN UMIDO CON PANE INTEGRALE CROCCANTE</b>	<b>40.-</b>
Fish fillet from the market with sea asparagus, courgette with his blossom stewed whelks and crunchy wholemeal bread L'escalope de poisson du marché avec asperges de mer, courgette et sa fleur bigorneaux en ragoût et pain complet croquant Fischfilet frisch vom Markt mit Seespargeln, Zucchini mit Blumen, Meeresschnecken und knusprigem Vollkornbrot	
<b>FORMAGGI - Cheese - Fromages - Käse</b>	
<b>IL CARRELLO DEI FORMAGGI MISTI ITALIANI</b>	<b>20.-</b>
Italian cheese trolley Chariot de fromages italiens Italienische Käseauswahl vom Wagen	