



RISTORANTE MISTRAL

Via Roma, 1
22021 Bellagio (CO)
tel . 031 956435
www.ristorante-mistral.com
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 SEPIA

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;
liquide with a tartare of "Fassone" beef topped with pink pepper

Crème d'œuf "caillé" 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 DI SEDANO RAPA AGLI AMIDI CON CREMA DI PISELLI E UOVA DI SALMONE

Celeriac starch dumplings with pea cream and salmon eggs
Gnocchi d'amidon au céleri-rave avec sauce de petit pois et œufs de saumon
Knollensellerieklößchen auf Erbsensauce mit Lachseier

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 ZABAIONE ALL'INULINA PATATA FRITTA E CIPOLLE CARAMELLATE

Veal cooked at low temperature with inuline Sabayon, fried potato and caramelised onions
Veau cuit à basse température avec sauce sabayon à l'inuline, pomme de terre frite et oignons
Mit niedriger Temperatur gebratenes Kalbsfleisch, Zabainone-Inulinesauce, Kartoffeln und Zwiebeln

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

New Italian mint meringue filled with wild berries, marinated strawberries and white chocolate sauce
Nouvelle meringue italienne à la menthe fourrée de fruits de bois, fraises marinées
sauce au chocolat blanc
Neue italienische Minze-Meringe mit Waldbeerenfüllung, marinierte Erdbeeren
weisse-Schokoladensauce

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 120.-

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 : 22.30



DOLCI - Sweets - Gourmandises - Dessert

LA FRUTTA ESOTICA MARINATA CON SORBETTO AL LIME E BASILICO 15.-

Marinated exotic fruit with lime sorbet and basil
Fruits exotiques marinés avec sorbet de citron vert et basilique
Mariniertes exotisches Obst mit Lime-Sorbet und Basilikum

LA CUPOLA DI CIOCCOLATO FONDENTE CON CUORE DI NOCCIOLA SALSA AI PISTACCHI DI BRONTE 18.-

Fondant chocolate dome with hazelnut heart and sauce of Bronte pistachios
Dôme de chocolat fondant avec cœur de noisette et sauce aromatisée au pistache de Bronte
Kuppel aus Schokoladen-Mousse mit Haselnussherz und Pistaziensauce

LA SIFONATA DI CREME BRULE' AL MANGO CON SALSA AI LAMPONI 15.-

Mousse of mango crème brûlée with raspberry sauce
Mousse de crème brûlée au mangue avec sauce de framboises
Crème Brulee-Mousse mit Himbeerensauce

LA MILLEFOGLIE CROCCANTE CON PERE, CREMA DI FORMAGGIO DI CAPRA E GELATO AL MIELE DI CASTANO 18.-

Mille-feuille with pear and goat 's cheese mousse with chestnut honey icecream
Millefeuille de poire et mousse de fromage de chèvre avec glace de miel de châtaignier
Birmenschnitte mit Ziegen-Käse-Mousse und Kastanienhonigeis

L'ANANAS AL FORNO CON SPICCHI D'ARANCIA E GELATO ALLA CREMA RAFFREDDATO ALL'AZOTO LIQUIDO 20.-

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

LA CROSTATINA AL GIANDUIA CON BANANE CARAMELLATE E GELATO AL COCCO 18.-

Gianduia tartlet with caramelized banana and coconut icecream
Petit tarte au Gianduia avec bananes caramélisées et glace à la noix de coco
Gianduiakuchen mit karamelisierten Bananen und Kokosnusseis

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

IL LOMBO DI VITELLO CON SALSA ROSSA E VERDE, SENAPE PICCANTE BIETE ALL'OLIO EXTRA VERGINE, INSALATINA DI NERVETTI CON GELATINA NATURALE	30.-
Loin of veal cooked at low temperature with red and green sauce, hot mustard Swiss chard in olive oil, veal cartilage salad and natural gelatine Longe de veau cuit à basse température avec sauce rouge et verte, moutarde forte Bettes à l'huile d'olive, salade de tendrons avec gelée naturelle Mit niedriger Temperatur gekochtes Kalbsfleisch, rote und grüne Sauce, scharfer Senf Mangold in Olivenöl, Kalbsknorpelsalat mit Gelee	
IL PICCIONE IN DUE COTTURE CON INDIVIA AL CORIANDOLO E MIELE E IL FEGATO D'ANATRA COTTO IN FORNO CON SALSA DI PERE	36.-
Pigeon cooked in two ways with Belgian endives, coriander and honey baked duck fois gras with pear sauce Pigeon en deux cuissons avec endives, coriandre et miel, fois gras de canard au four avec sauce poire Taube in zwei Zubereitungen mit Endivie, Koriander und Honig gebackenes Enten-Fois-Gras mit Kirschen und Birnensauce	
LE COSTOLETTE DI AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHI CON TORTINO DI PATATE E CARCIOFI	32.-
Lamb chops in pistachios crust with potato pie and artichokes Côtelettes d'agneau en croûte de pistaches avec tarte de pommes de terre et artichauts Lammkoteletts in Pistazienkruste mit Kartoffelntörtchen und Artischocken	



ANTIPASTI - Hors d'Oeuvres - Vorspeisen

€uro

IL CARPACCIO DI MANZO CON VERDURE CROCCANTI E LA BURRATINA CON SALSA DI POMODORO CANDITO ACCIUGA SOTT'OLIO E OLIVE TAGGIASCHE	27.-
Beef Carpaccio with crunchy vegetables and burrata mozzarella with sauce of candied tomatos, anchovy and Taggia's olives Le Carpaccio de bœuf avec légumes croquants et mozzarella « burrata » avec sauce de tomates confits, anchois et olives de Taggia Carpaccio mit knusprigem Gemüse und Mozzarella „Burrata“ mit Sauce aus kandierten Tomaten, Sardellen und Oliven von Taggia	
LA ZUPPETTA DI BOCCONCINI DI GALLINELLA E LUMACHINE DI MARE CON FUNGHI ENOKI, FIORI DI ZUCCHINE E AGLIO NOVELLO CONFITTATO	30.-
Gurnard fish soup with whelks, enoki mushrooms, courgette blossoms and candied garlic La soupe de grondin et bigorneaux avec champignons enoki, fleurs de courgettes et ail confit Knurrhahnsuppe mit Meeresschnecken, Enoki-Pilzen, Zucchini Blüten und kandierter Knoblauch	
IL TONNO: - IL PICCOLO CANNELLONE CON FOGLIA D'OSTRICA E YOGURT NATURALE - LA TARTARA CON SEMI DI SESAMO, SOIA, GELATINA DI SAKE E TEMPURA	35.-
Tuna fish: - small cannellone with oyster leave and natural yoghurt; - tartare with sesame seeds, soy, Sake gelatine and tempura Thon: - cannellone avec huître végétale et yaourt naturel - tartare avec graines de sésame, soja, gélatine de Sake et tempura Thunfisch : - Cannellone mit Austernblatt und Joghurt - Tartare mit Sesamkörner, Soya, Sakegelee und Tempura	
L'INSALATA DI ASTICE BLU CON MANGO E NOCE DI MACADAMIA SALSA DI LIMONE	40.-
Blue lobster salad with mango and Macadamian nuts and lemon sauce Salade de Homard bleu avec mangue, noix de Macadamia et sauce citron Blauerhummersalat mit Mango, Macadamiannüsse und Zitronensauce	



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

LE MEZZE MANICHE RIPIENE DI RICOTTA DI BUFALA, BASILICO E CREMA AI PEPERONI	17.-
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	
IL RISOTTO MANTECATO CON PREZZEMOLO E COSCE DI RANA FRITTE	20.-
Risotto with parsley and fried frog legs Risotto avec persil et cuisses de grenouille frites Risotto mit Petersilie und frittierten Froschschenkeln	
I TORTELLINI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI PAVONE CON BRODETTO DI VOLATILE E FUNGHI DI STAGIONE	27.-
Tortellini filled with peacock breast, in peacock and mushroom broth Ravioli fourrés de blanc de paon dans bouillon de paon et cèpes Pfaubrust gefüllte Ravioli in Pfau-Brühe mit wilden Pilzen	
LA ZUPPA DI TUTTE LE VERDURE DI STAGIONE	17.-
Vegetable soup Soupe de légumes de saison Gemüsesuppe	
LE TRENETTE FATTE IN CASA AL FARRO TRAFILATE A BRONZO CON CALAMARI VELO, FAGIOLINI, BOTTARGA DI TONNO	21.-
Home made spelt Trenette with squids, French beans and tuna fish botargo Trenette fraîches de épeautre avec calmars, haricots verts et botargue de thon Hausgemachte Spelt-Trenette mit Tintenfischen, grüne Bohnen und Thunfisch-Bottarga	



PESCE - Fish - Poissons - Fisch

I PESCI DEL NOSTRO LAGO AL BURRO E SALVIA CON VERDURE DI STAGIONE	28.-
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	
IL TRANCIO DI ROMBO ROSOLATO CON VERDURE E GUAZZETTO MEDITERRANEO	37.-
Sauteed turbot fillet with vegetables and herb sauce Filet de turbot avec légumes et sauce aux fines herbes Steinbuttfilet mit Gemüse und Kräutersauce	
I FILETTI DI TRIGLIA CROCCANTE CON TIMBALLO DI CICORIA CREMA DI PATATE ALL'OLIO D'OLIVA	32.-
Crunchy red mullet fillets with chicory timbale, potato cream with olive oil Filets de rouget croquants avec timbale de chicorée et crème de pommes de terre à l'huile d'olive Knusprige Seearben-Filets mit Zichorieauflauf und Kartoffelkreme mit Olivenöl	
FORMAGGI - Cheese - Fromages - Käse	
IL CARRELLO DEI FORMAGGI MISTI ITALIANI	20.-
Italian cheese trolley Chariot de fromages italiens Italienische Käseauswahl vom Wagen	