



**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 RIPIENA DI ERBE FINI CON TARTARA DI FASSONE AL PEPE ROSA E LE GUARNIZIONI**

Cream of "curdled" egg filled with sweet herbs and tartare of "Fassone" beef topped with pink pepper  
Crème d'œuf "caillé" fourrée aux fines herbes avec tartare de bœuf "Fassone" et poivre rose  
Creme von "geronnenem" Ei mit Gewürzkräuter gefüllt, "Fassone" Rindstatar und rosa Pfeffer

#### **GLI GNOCCHI DI ZUCCA CON CREMA AL FORMAGGIO E TARTUFO NERO**

Pumpkin dumplings with cheese cream and black truffle  
Gnocchi de potiron avec sauce de fromage et truffe noire  
Kürbisklößchen auf Käsesauce mit schwarze 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 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 : 21.30



### **DOLCI - Sweets - Gourmandises - Dessert**

**IL DESSERT PRIMAVERILE: 12.-**  
**LE FRAGOLE MARINATE CON ARANCIO CANDITO, TORTA AL PISTACCHIO,  
CREMA PARIGINA AL GIANDUIA E CIOCCOLATO BIANCO**

Marinated strawberries with candied orange, pistachio cake, gianduja cream, white chocolate  
Fraises marinées avec orange confit, tarte au pistache, crème au gianduja et chocolat blanc  
Marinierte Erdbeeren mit kandierte Orangen, Pistazienkuchen, Gianduja-Kreme und weisse Schokolade

**LA CREMA AL CAFFE' CON TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE IN COPPA  
E GELATO AL CALVADOS 12.-**

Coffee cream with fondant chocolate cake and Calvados ice cream  
Crème de café avec tarte au chocolat fondant en coupe et glace au Calvados  
Kaffeekreme mit Schmelzschokoladentorte und Calvadosseis

**IL SIFONATA DI CREME BRULEE ALLA VANIGLIA CON CRUMBLE SALATO 12.-**  
**E COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO**

Vanilla crème brulée mousse with salted crumble and wild berries compote  
Mousse de crème brulée à la vanille avec crumble salée et compote de fruits de bois  
Mousse aus gebrannte Vanillekreme mit salzige Krümel und Waldbeerenkompott

**LA MILLEFOGLIE CROCCANTE CON PERE, CREMA DI FORMAGGIO  
E GELATO AL MIELE DI CASTAGNO 12.-**

Mille-feuille with pears, cheese mousse and chestnut honey icecream  
Millefeuille aux poires et mousse de fromage avec glace de miel de châtaignier  
Birnschnitte mit 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 TARTE TATIN CON PANNA FRESCA 12.-**

Tarte Tatin with fresh cream  
Tarte Tatin avec crème fraîche  
Tarte Tatin mit frischer Sahne

**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

LA VARIAZIONE DI AGNELLO CON POLENTA E CARCIOFI: 34.-

LA COSTOLETTA ALLE ERBE FINI

LA SPALLA A BASSA TEMPERATURA

LA LINGUA IN UMIDO AL VINO ROSSO

Lamb variation with corn pudding and artichokes:

Cutlet with aromatic herbs, shoulder cooked at low temperature,  
stewed tongue in red wine sauce

Variation d'agneau avec polenta et artichauts :

Côtelette aux herbes fines, épaule cuite à basse température,  
langue en daube au vin rouge

Lammvariationen mit Polenta und Artischocken

Kotelette mit Gewürzkräutern, mit niedriger Temperatur gebratene Schulter

Zunge in Rotweinsauce

### FORMAGGI - Cheese - Fromages - Käse

IL CARRELLO DEI FORMAGGI MISTI ITALIANI 20.-

Italian cheese trolley

Chariot de fromages italiens

Italienische Käseauswahl vom Wagen



### ANTIPASTI - Hors d'Oeuvres - Vorspeisen

€uro

LA VARIAZIONE DI FEGATO GRASSO 38.-

RIPIENO CON MANDORLE DI NOTO E FICHI SECCHI

FRITTO IN OLIO EXTRA VERGINE CON MOSTARDA DI PERE E INSALATA DI GERMOGLI

Foie gras variation: filled with Noto's almond and dried figues;

fried in olive oil with mustard flavoured pear and sprouts salad

Variation de foie gras: terrine fourrée avec amandes de Noto et figues secs  
escalope frite à l'huile d'olive avec poire aromatisée à la moutarde et salade de pousses

Foie-Gras Variationen : mit Notos-Mandeln und getrocknete Feigen Füllung  
frittiert im Olivenöl mit aromatisierten Senf-Birnen und Sprossensalat

IL TIMBALLO DI GRANCHIO, PICCOLI SCAMPI, CIPOLLE DI TROPEA, 36.-

SALSA DI MELE E BUCCIA DI LIMONE CON FINOCCHIETTO SELVATICO

Crabs timbale with scampi and Tropea onions

apple sauce with lemon peel and wild fennel

Timbale de crabe avec langoustines, oignons de Tropea  
sauce aux pommes avec zeste de citron et fenouil sauvage

Krebs-Timbale mit Scampi und Tropea-Zwiebeln  
Apfelsauce mit Zitronenschale und wilder Fenchel

L'AFFETTATO DI BRESAOLA DELLA VALTELLINA 22.-

CON GIARDINIERA DI LEGUMI SOTT'OLIO

Valtellina's bresaola with pickled vegetables in olive oil

Bresaola de Valtellina avec légumes à l'huile d'olive

Bresaola aus Valtellina mit im Öl eingelegtes Gemüse

LA TEMPURA DI PESCE D'ACQUA DOLCE E VERDURE 28.-

CON SALSA AL PEPERONE E SALSA ALLA SOIA

Lake fish and vegetable tempura with sweet pepper sauce and soy sauce

Tempura de poisson d'eau douce et légumes avec sauce aux poivrons et sauce soja

Süßwasserfisch -Tempura mit Gemüse, Paprikasauce und Sojasauce



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

<b>LA MILLEFOGLIE DI PASTA FRESCA CON CALAMARI, GAMBERI E VONGOLE</b>	21.-
Fresch pasta millefeuille with squids, prawns and clams Millefeuille de pâtes fraîches avec calmars, scampi et clovisses Eiernudelschnitte mit Tintenfische, Garnelen und Venusmuscheln	
<b>IL RISOTTO CON CAPRINO, RAPA ROSSA ED ERBA CIPOLLINA</b>	18.-
Risotto with goat's cheese, beetroots and chive Risotto avec fromage frais de chèvre, betteraves et ciboulette Risotto mit Frischziegenkäse, Runkelrüben und Schnittlauch	
<b>I TORTELLINI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI PAVONE CON BRODETTO DI VOLATILE E FUNGHI DI STAGIONE</b>	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	
<b>LA ZUPPA DI CAVOLO NERO GRATINATA IN COCCIO ALLA TOSCANA</b>	14.-
Gratinated leaf cabbage soup Tuscan style Soupe gratinée de chou noir à la Toscane Gratinierte Schwarzkohluppe nach Toskanaart	
<b>GLI SPAGHETTI TRAFILATI ALL'ORO AI MISSOLTINI DEL NOSTRO LAGO</b>	18.-
Gold-drawn spaghetti with « Missoltini » Spaghetti coupés à l'or avec « Missoltini » Mit Gold gezogene Spaghetti mit « Missoltini »	



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

<b>IL PESCE DEL NOSTRO LAGO AL BURRO E SALVIA CON VERDURE DI STAGIONE</b>	30.-
Sauteed fish from our lake in butter and sage with mixed vegetables Poisson de notre lac sauté au beurre et sauge avec légumes de saison Fangfrischer Fisch vom See in Butter und Salbei gebraten, Gemüse der Saison	
<b>IL TRANCIO DI ROMBO ROSOLATO CON VERDURE E GUAZZETTO MEDITERRANEO</b>	40.-
Sauteed turbot fillet with vegetables and herb sauce Filet de turbot avec légumes et sauce aux fines herbes Steinbuttfilet mit Gemüse und Kräutersauce	

### **CARNI - Meat - Viandes - Fleisch**

<b>IL BIANCOSTATO DI MANZO COTTO ALLA PIASTRA CON SALSA AGRODOLCE, PATATA PONTE NUOVO E TAGLIOLINI DI VERDURE</b>	30.-
Grilled flank steak with sweet & sour sauce, Pont Neuf potato and vegetables Bavette de flanchet grillée avec sauce aigre-douce, pomme de terre Pont Neuf et légumes Gegrillte Rinderrippe in Süß-sauer Sauce mit Pont Neuf Kartoffel und Gemüse	
<b>IL POLLO BIOLOGICO DI MARCO ROVEDA IN DUE COTTURE: IL PETTO ARROSTO E LA COSCIA ALLA CACCIATORA CON PUREA DI PATATE E MELANZANA AL FORNO</b>	25.-
Marco Roveda's bio chicken cooked in two ways: Roast breast and leg hunter's style with mashed potatoes and aubergine	
Poulet bio de Marco Roveda en deux versions: le blanc rôti et la cuisse chasseur avec purée de pommes de terre et aubergine	
Biologisches Hähnchen von Marco Roveda in zwei Zubereitungen: gebratene Brust und Schlegel nach Jägerart mit Kartoffelpüree und Auberginen	