LIBE RESTAURANT Menu

Antipasti – Appetizers

CULACCIA DI ZIBELLO CON MELONE RETATO **€ 15,00**

Culaccia Of Zibello With Melon

MILLEFOGLIE CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA E SFOGLIE DI PANE CROCCANTE **€ 14,00**

Caprese With Bufalo Mozzarella Crispy Bread Slices

INSALATA DI GAMBERI SU RISO BASMATI CON EMULSIONE DI POMODORO **€ 16,00**

Prawns Slad

TARTAR DI TONNO SALSA TERIACHI E ARANCE ESSICCATE **€ 18,00**

Prawns Slad

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO ALL' ANETO **€ 16,00**
CON INSALATINA NOVELLA E CITRONETTE AL LIME

Carpaccio of salmon dill marinated with small salad and lime citronette

Primi piatti – Pastas

CRESPELLE DI RICOTTA E SPINACI GRATINATE AL PECORINO **€ 12,00**

Ricotta and spinach crespelle gratin with pecorino cheese

MACCHERONCINI AL PETTINE, BATTUTO DI MANZO E VERDURE MANTECATI AL PARMIGIANO E OLIO EXTRA VERGINE **€ 15,00**

Maccheroncini Pasta, Beef ragout, Vegetables With Parmesan And Extra Virgin Olive Oil

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA CON POMODORO E BASILICO* **€ 12,00**

Fresh Tagliolini Pasta With Lobster And Small Vegetables

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE Come da regolamento 1169 del 2011 riportiamo gli allergeni utilizzati nel nostro locale con le simbologie seguenti:1. Cereali conteneti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(*); b) maltodestrine a base di grano (*); c)cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a)gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utillizzata come chiarificante nella birra o nel vino. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a)olio e grasso di soia raffinato (*) b)tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c)oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d)estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte (inclusio lattosio), tranne: a)siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b)lattiolo. 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 13. Lupino e derivati 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. * E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Secondi piatti - Second courses

TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE ALL'OLIO AROMATIZZATO CON PATATE CROCCANTI ***€ 24,00***

Irish Beef Steak With Flavored Oil And Crispy Potatoes

TURBANTE DI FILETTO DI BRANZINO FARCITO ALLE VERDURE CON CREMA ALLO YOGURT ***€ 22,00***

Seafood Fillet Stuffed With Vegetables And Yogurt Cream

TOMAHAWK IRLANDESE GRIGLIATO ALL'OLIO DI TIMO CON VERDURE E PATATE ***€ 50,00***

Irish Tomahawk Grilled In Thyme Oil With Vegetables And Potatoes

I secondi piatti sono tutti accompagnati da contorno-The main courses are all accompanied by a side dish

Poke

POKE N°1 ***€ 15,00***

Riso Basmati, Salmone, Gamberi, Avocado, Goma Wakame, Mango, Edamame
Basmati Rice, Salmon, Shrimp, Avocado, Goma Wakame, Mango, Edamame

POKE N°2 ***€ 18,00***
Riso Basmati, Salmone, Tonno, Edamame, Mais, Cipollotto, Cavolo Rosso
Basmati Rice, Salmon, Tuna, Edamame, Corn, Spring Onion, Red Cabbage

POKE N°3 ***€ 14,00***
Riso Basmati, Pollo, Feta, Datterini Rossi, Olive Nere, Rucola, Carote
Basmati Rice, Chicken, Feta, Red Datterini, Black Olives, Arugula, Carrots

Dessert

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA ALLA MENTA ***€ 8,00***
Fresh fruit salad with mint
COPPA DI GELATO ASSORTITA* ***€ 7,00***
Fresh fruit salad with mint
MOUSSE AL CIOCCOLATO* ***€ 8,00***
Chocolate mousse with white chocolate chips
SEMIFREDDO AL TORRONCINO CON CREMA AL CARAMELLO* ***€ 8,00***
Nougat parfait with caramel cream
TIRAMISU AL CIOCCOLATO FONDENTE CON SAVOIARDI CASERECCI* ***€ 10,00***
Dark Chocolate Tiramisu With Homemade Savoiardi

COPERTO-COVER CHARGE ***€ 3,00***

In caso di allergie o intolleranze alimentari richiedere l'apposito menù
In case of food allergies or intolerances, request the appropriate menu

Lido di Bellagio, Via P. Carcano 01 - 22021 Bellagio (Como)
Tel: +39 031 2260940 | info@lidodibellagio.com | www.lidodibellagio.com