

Bevande - Drinks

| | |
|--------------------------------------|--------|
| acqua minerale - mineral water 0,5 L | € 2,00 |
| acqua minerale - mineral water 1 L | € 4,00 |
| coca cola - coke | € 3,00 |
| coca cola zero - coke zero | € 3,00 |
| fanta | € 3,00 |
| sprite | € 3,00 |
| the freddo - ice tea | € 3,00 |
| red bull | € 4,00 |
| succhi- juices | € 3,00 |
| crodino | € 3,00 |
| camapari soda | € 4,00 |

Birre - Beers

| | |
|----------------------------|--------|
| birra piccola - small beer | € 3,00 |
| birra media - medium beer | € 6,00 |

Birre in bottiglia -Bottles of beer

| | |
|---------------------|--------|
| Heineken | € 6,00 |
| Corona | € 6,00 |
| Ichnusa | € 6,00 |
| Franziskainer weiss | € 6,00 |

La nostra filosofia si basa su pochi, ma fondamentali valori:
unicità, sostenibilità e cura del dettaglio.

Una cucina basata su **ingredienti semplici**, arricchiti da un tocco di **fantasia**,
che reinventa piatti tipici della nostra **cucina italiana** .

Cucina aperta 11:00 - 22:00 Kitchen opening 11:00 - 22:00

Wi-Fi linea-username: **lidopublic** free entry

Vini consigliati Recommended Wines

Calice di vino della casa € 4,00

Bianchie - White

| | Bicc. | Bott. |
|--------------|--------|---------|
| Falanghina | € 4,50 | € 16,00 |
| Pinot Grigio | € 5,00 | € 19,00 |
| Lugana | € 6,00 | € 21,00 |

Rossi - Red

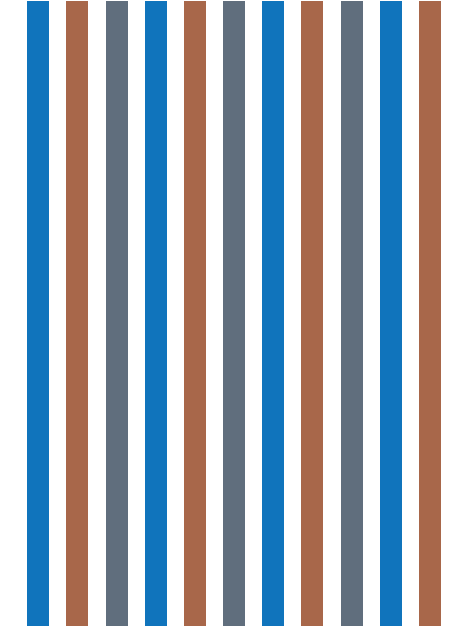
| | Bicc. | Bott. |
|---------|--------|---------|
| Barbera | € 4,50 | € 16,00 |
| Merlot | € 5,00 | € 19,00 |
| Chianti | € 6,00 | € 21,00 |

Bollicine - Sparkling

| | | |
|--------------------|--------|---------|
| Prosecco Martini | € 4,00 | € 20,00 |
| Franciacorta Saten | € 8,00 | € 45,00 |
| Bellavista Brut | | € 50,00 |

Caffetteria

| | |
|-------------------------|--------|
| caffè espresso | € 2,50 |
| caffè decaffeinato | € 2,50 |
| caffè espresso corretto | € 3,50 |
| caffè americano | € 3,00 |
| caffè orzo | € 2,00 |
| ginseng | € 2,50 |
| caffè freddo | € 4,00 |
| caffèlatte | € 3,00 |
| cappuccino | € 2,50 |



MENU

bistrot

LIDO DI BELLAGIO

1939

bistrot LIDO DI BELLAGIO 1939

via Paolo Carcano, 1 2202 Bellagio (Como) Italy

www.lidodibellagio.com | info@lidodibellagio.com | t +39 031 2260940

LidoDiBellagio Lido Di Bellagio

BELLAGIO BOAT SERVICE
LAKE COMO TOUR TRANSFER PARTY



Antipasti e Insalatone - Our Appetizers and Salads

| | |
|---|---------|
| INSALATA MEDITERRANEA | € 13,00 |
| misticanza , olive taggiasche, pomodori, tonno, mozzarella all'olio extra vergine d'oliva mixed salad, Taggiasche olives, tomatoes, tuna fish, extravirgin olive oil , mozzarella | |
| INSALATA RUSTICA* | € 12,00 |
| radicchio rosso, sfoglie di pane croccante, jjulienne di pecorino, verdure sott'olio e aceto balsamico red chicory, crispy bread, jjulienne of pecorino cheese, oil vegetables with balsamic vinegar | |
| INSALATA VEGANA | € 12,00 |
| Insalatine miste novelle, agrumi, frutta secca all'olio di frantoio extra vergine del lago Mixed salads, citrus fruits, dried fruit with olive oil from the lake Como | |
| INSALATA CAESAR* | € 13,00 |
| insalata iceberg,uova sode, bacon,petto di pollo arrosto, pomodori, salsa maionese iceberg salad, boiled eggs, bacon, roasted chicken breast, tomatoes, mayonnaise sauce | |
| MILLEFOGLIE CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA E SFOGLIE DI PANE CROCCANTE | € 14,00 |
| caprese With Bufalo Mozzarella Crispy Bread Slices | |
| CULACCIA DI ZIBELLO CON MELONE RETATO | € 14,00 |
| culaccia Of Zibello With Melon | |
| CARPACCIO DI SALMONE MARINATO ALL' ANETO CON INSALATINA NOVELLA E CITRONETTE AL LIME | € 14,00 |
| carpaccio of salmon dill marinated with small salad and lime citronette | |
| INSALATA DI GAMBERI SU RISO BASMATI CON EMULSIONE DI POMODORO | € 16,00 |
| Prawns Slad with basmati rice and tomato emulsion | |
| TARTAR DI TONNO SALSA TERIACHI E ARANCE ESSICcate | € 18,00 |
| tuna tartare with teriaki sauce and dried oranges | |
| CLUBSANDWICH CLASSICO* | € 16,00 |
| insalata di pollo, bacon, uova sode, pomodori e maionese chicken salad, bacon, boiled eggs, tomatoes and mayonnaise sauce | |
| CLASSIC BURGER* | € 15,00 |
| pane bianco, carne scelta di manzo irlandese,lattuga, doppio bacon pomodori, ketchup white bread, choice Irish beef, lettuce,double bacon tomatoes,ketchup sauce | |
| CHEESEBURGER* | € 16,00 |
| pane bianco, carne scelta di manzo irlandese, formaggio edamer,lattuga, pomodori, ketchup white bread, choice Irish beef, edamer cheese, lettuce,tomatoes,ketchup sauce | |
| VEGETARIAN BURGER* | € 15,00 |
| pane bianco, hamburger di verdure, salsa teriaki, pomodoro, origano white bread, vegetable burger, teriaki sauce, tomato, oregano | |
| COPERTO - COVER CHARGE | € 2,00 |

I nostri piatti caldi

(Primi piatti – Pastas)

| | |
|---|---------|
| CREPPELE DI RICOTTA E SPINACI GRATINATE AL PECORINO* | € 11,00 |
| ricotta and spinach crespelle gratin with pecorino cheese | |
| MACCHERONCINI AL PETTINE CON BATTUTA DI MANZO E VERDURE MANTECATI AL PARMIGGIANO E OLIO EXTRA VERGINE* | € 14,00 |
| maccheroncini pasta, beef ragout, vegetables with parmesan and extra virgin olive oil | |
| TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA CON POMODORO E BASILICO* | € 11,00 |
| fresh tagliolini pasta with tomatoes sauce and basilic | |
| SPAGHETTI ALLA MEDITERRANEA* | € 16,00 |
| spaghetti pasta with fish sauce | |

(Secondi piatti - Fish and Meat)

| | |
|--|---------|
| FILETTI DI BRANZINO CON POMODORINI, CAPPERI E OLIVE* | € 20,00 |
| sea bass Fillets with cherry tomatoes, cappers and olives | |
| SCOTTATA DI TONNO AL SESAMO E SALSA TERIAKI | € 22,00 |
| sea bass Fillets with cherry tomatoes, cappers and olives | |
| TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE ALL'OLIO AROMATIZZATO CON PATATE CROCCANTI* | € 23,00 |
| Irish beef steak with flavored oil and crispy potatoes | |
| TOMAHAWK IRLANDESE GRIGLIATO ALL'OLIO DI TIMO CON VERDURE E PATATE | € 50,00 |
| Irish beef steak with flavored oil and crispy potatoes | |

Le nostre pinse (pasta della pizza senza lievito - pizza dough without yeast)

| | |
|--|---------|
| PINSA BIANCA ALL'OLIO EXTRAVERGINE E ROSMARINO* | € 8,00 |
| white pinsa with extravirgin olive oil and rosemary | |
| PINSA CON POMODORINI, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO FRESCO* | € 10,00 |
| pinsa with cherry tomatoes, buffalo mozzarella and fresh basil | |
| PINSA VEGETARIANA ALLE VERDURE* | € 10,00 |
| vegetarian pinsa with vegetables | |
| PINSA CON CULACCIA E VERDURE ALL'OLIO* | € 11,00 |
| pinsa with culaccia and vegetables with oil | |

Le nostre golosità dolci

| | |
|--|--------|
| MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA ALLA MENTA | € 7,00 |
| fresh fruit salad with mint | |
| COPPA DI GELATO ASSORTITA* | € 6,00 |
| fresh fruit salad with mint | |
| MOUSSE AL CIOCCOLATO* | € 7,00 |
| chocolate mousse with white chocolate chips | |
| SEMIFREDDO AL TORRONCINO CON CREMA AL CARMELLO* | € 7,00 |
| nougat parfait with caramel cream | |
| PANNA COTTA CON COMPOSTA DI FRAGOLE | € 7,00 |
| Panna Cotta With Strawberry | |
| SEMIFREDDO AI MIRTILLI CON SALSA AL CIOCCOLATO* | € 7,00 |
| blueberry semifreddo with chocolate sauce | |

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 utilizzata 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 (incluso 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.**

*** IL PRODOTTO CONTRASSEGNA TO PUO' ESSERE DI ORIGINE CONGELATA SE NON DISPONIBILE FRESCO**