

## Bevande - Drinks

acqua minerale - mineral water 0,5 L	€ 2,50
acqua minerale - mineral water 1 L	€ 5,00
coca cola - coke	€ 4,00
coca cola zero - coke zero	€ 4,00
fanta	€ 4,00
sprite	€ 4,00
the freddo - ice tea	€ 4,00
red bull	€ 5,00
succhi- juices	€ 4,00
crodino	€ 4,00
camapari soda	€ 5,00

## Birre - Beers

birra piccola - small beer	€ 4,00
birra media - medium beer	€ 7,00

### Birre in bottiglia -Bottles of beer

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

## 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

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 - 23:30 Kitchen opening 11:00 - 23:30**

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

## Vini consigliati

### Recommended Wines

Calice di vino della casa € 5,00

### Bianchi - White

	Bicc.	Bott.
Falanghina	€ 5,00	€ 19,00
Pinot Grigio	€ 5,00	€ 21,00
Lugana	€ 6,00	€ 23,00
Sauvignon Cabanon		€ 26,00
Soave Classico Pieropan		€ 30,00

### Rossi - Red

	Bicc.	Bott.
Barbera	€ 4,50	€ 19,00
Merlot	€ 5,00	€ 21,00
Chianti	€ 6,00	€ 23,00
Pinot Nero Cabanon		€ 26,00
Lacrima di Morro D'alba Offida		€ 30,00

### Bollicine - Sparkling

Prosec	€ 4,00	€ 22,00
Franciacorta Saten	€ 8,00	€ 48,00
Bellavista Brut		€ 55,00
Veuve Clicquot ponsardin		€ 100,00

Carta vini completa su richiesta

Complete wine list on request



# ristorante & 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



## Insalate - Our Salads

### INSALATA VEGANA

cavolo viola verde e bianco, rapa rossa, carote, avocado, pomodorini  
green white and purple cabbage, beetroot, carrots, avocado, cherry tomatoes

€ 12,00

### INSALATA CAESAR\*

insalata iceberg, uova sode, avocado, petto di pollo arrosto, pomodori, crostini di pane, salsa maionese  
iceberg salad, boiled eggs, avocado, roasted chicken breast, tomatoes, croutons of bread, mayonnaise sauce

€ 13,00

## Antipasti - Our Appetizers

### BURRATA CON TRIS DI POMODORINI CONFIT

burrata with trio of confit tomatoes

€ 14,00

### GAMBERI E MELONE BIANCO CON SALSА ROMESCO\*

prawns and white melon with romesco sauce

€ 16,00

### CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO CON PANZANELLA E PRIMO SALE

smoked beef carpaccio with panzanella and first salt

€ 16,00

## Burger & Sandwich

### CLUBSANDWICH CLASSICO\*

insalata di pollo, bacon, uova sode, pomodori e maionese  
chicken salad, bacon, boiled eggs, tomatoes and mayonnaise sauce

€ 14,00

### BLACK BURGER\*

pane nero, carne scelta di manzo irlandese, lattuga, bocconcino di mozzarella, porchetta, salsa romesco  
black bread, choice of Irish beef, lettuce, mozzarella, porchetta (roast pork), romesco sauce

€ 15,00

### LAKE BURGER\*

pane viola, filetto di pesce di lago croccante, salsa tartara, ricotta lariana, insalata romana  
purple bread, crispy fillet of lake fish, tartar sauce, ricotta cheese from the region, Roman salad

€ 18,00

## I nostri piatti caldi

### Primi piatti – Pastas

### SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON BURRATINA, OLIVE TAGGIASCHE & POMODORINI CONFIT

spaghetti alla guitarra with burrata, taggiasche olives and confit tomatoes

€ 12,00

### CARBONARA “FUORD’ACQUA”

fish carbonara

€ 15,00

### MACCHERONCINI AL RAGU’ DI CORTILE PROFUMATI AL CURRY E RICOTTA AFFUMICATA

maccheroncini pasta with white meat ragout curry perfume and smoked ricotta

€ 13,00

## Secondi piatti - Fish and Meat

### TAGLIATA DI “SCOTTONA” CON VERDURE DEL GIORNO

scottona meat with vegetables of the day

€ 25,00

### “SUPREMA DI POLLO”

Irish beef steak with flavored oil and crispy potatoes  
chicken supreme with curry-flavored chickpeas hummus

€ 18,00

### TOMAHAWK IRLANDESE ALLA GRIGLIA

grilled irish tomahawk

€ 50,00

### “FISH & CHIPS”

merluzzo e calamari giganti fritti con salsa tartara e lattughino  
fried cod and giant squid with tartar sauce and baby lettuce

€ 18,00

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

### PINSA BIANCA ALL’OLIO EXTRAVERGINE E ROSMARINO\*

white pinsa with extravirgin olive oil and rosemary

€ 8,00

### PINSA CON POMODORINI, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO FRESCO\*

pinsa with cherry tomatoes, buffalo mozzarella and fresh basil

€ 11,00

### PINSA VEGETARIANA\*

vegetarian pinsa with vegetables

€ 12,00

### PINSA CON CULACCIA E VERDURE\*

pinsa with culaccia and vegetables

€ 14,00

### PINSA SPECIAL\*

pinsa with prawns and asparagus

€ 16,00

## Le nostre golosità dolci

### FRAGOLE CON GELATO

strawberries with ice cream

€ 7,00

### CHEESECAKE AL CARMELLO SALATO

salted caramel cheesecake

€ 8,00

### SEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO

nougat parfait with wild berries

€ 8,00

#### 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 contenenti 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) latticello. **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 SO<sub>2</sub> **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**