

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 | € 6,00 |

Birre in bottiglia -Bottles of beer

| | |
|---------------------|--------|
| Heineken | € 7,00 |
| Corona | € 7,00 |
| Ichnusa | € 7,00 |
| Franziskainer weiss | € 7,00 |

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 |

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

| | | |
|--------------------------|----------|---------|
| Prosecco | € 5,00 | € 25,00 |
| Cà Dei Frati Rosé | € 7,00 | € 38,00 |
| 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

Cocktails consigliati

Recommended cocktails

| | |
|--|--------|
| VENETIAN SPRITZ | € 6,00 |
| aperol, prosecco, soda | |
| ROSSINI | € 8,00 |
| purea di fragola, prosecco strawberry puree, prosecco | |
| DRY MARTINI | € 8,00 |
| gin, dry vermouth | |
| HUGO | € 8,00 |
| liquore al sambuco, prosecco, soda edelflower liquor, prosecco, soda | |
| CAMEL ESPRESSO MARTINI | € 8,00 |
| absolut vanilla vodka, kahlua liquore al caffè e caffè absolut vanilla vodka, kahlua coffee liquor and coffee | |



ristorante
&
bistrot
LIDO DI BELLAGIO
1939

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

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

Summer salad

HEALTY

avocado, petto di pollo cotto a bassa temperatura, patata dolce, fagioli red kidney, pomodorino, peperone giallo, cavolo
avocado, chicken breast cooked, sweet potato, red kidney beans, cherry tomato, yellow pepper, Roman cabbage

€ 14,00

MACROBIOTICA

5 cereali, mais dolce, avocado, rapa rossa, tonno, capperi, semi di zucca
5 cereals, sweet corn, avocado, beetroot, tuna, capers, pumpkin seeds

€ 13,00

Antipasti - Our Appetizers

BURRATA CON TRIS DI POMODORINI CONFIT

burrata with trio of confit tomatoes

€ 14,00

GAMBERI E MELONE BIANCO CON SALSA ROMESCO*

prawns and white melon with romesco sauce

€ 16,00

BRESAOLA CON PANZANELLA E PRIMO SALE

air dry beef with panzanella and first salt

€ 14,50

Burger & Sandwich

CLUBSANDWICH CLASSICO*

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

€ 14,00

RED BURGER*

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

€ 15,00

GREEN BURGER*

pane verde, hamburger di fagioli rossi, pomodoro camone, salsa chimichurri, maionese vegana
green bread, red bean burger, camone tomato, chimichurri sauce, vegan mayonnaise

€ 14,00

BURGER DI LAGO*

pane al sesamo, filetto di pesce di lago croccante, salsa tartara, ricotta lariana, insalata romana
sesamo 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

PANCIOTTI DI LAGO CON CREMA AL FORMAGGIO E UOVA DI PESCE*

panciotti pasta stuffed with lake fish and served with cheeses cream and fish eggs

€ 16,00

COPERTO - COVER CHARGE

€ 2,00

Secondi piatti - Fish and Meat

“SUPREMA DI POLLO”

chicken breast with crispy potatoes

€ 18,00

TAGLIATA DI “SCOTTONA” CON VERDURE DEL GIORNO

scottona meat with vegetables of the day

€ 25,00

TOMAHAWK IRLANDESE ALLA GRIGLIA

grilled irish tomahawk

€ 50,00

TURBANTE DI BRANZINO ALLA MEDITERANEA*

sea bass Fillets with cherry tomatoes, capers and olives

€ 20,00

TENTACOLI DI PIOVRA ALLA GRIGLIA CON PATATE GRATINATE AL FORNO

tentacles of octopus grilled with gratin potatoes

€ 25,00

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

CREME BRULÉE AL PISTACCHIO

creme brulée with pistachio

€ 8,00

FRAGOLE CON GELATO

strawberries with ice cream

€ 7,00

TORTINO CALDO DI CIOCCOLATO FONDENTE E CREMA ALLA VANIGLIA

hot dark chocolate pie and vanilla cream

€ 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 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