



INFOLINE

 Via P. Carcano 1 22021 Bellagio – Como (Italy)

WWW.LIDODIBELLAGIO.COM

 +39 3487514196

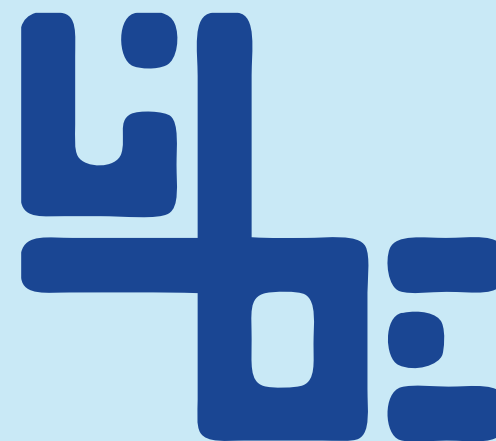
 @lidodibellagio  bistrot@lidodibellagio.com info@lidodibellagio.com



Fuggi In Paradiso



Immergiti nei deliziosi sapori del menu del Lido di Bellagio, dove gli ingredienti freschi e di alta qualità sono al centro della scena.



LIDO DI BELLAGIO

1939

Benvenuto / Welcome
Bistrot sull'acqua





Antipasti

**POLPETTE DI CARNE DI MANZO*
AL SUGO DI POMODORO
CON CROSTONE DI PANE**
(1,3,5,6,7,12) **14€**

**CROSTONE DI PANE CON
POMODORINI, STRACCIATELLA
E BASILICO**
(1,5,6,7) **14€**

**IL NOSTRO VITELLO TONNATO,
COTTO A BASSA TEMPERATURA,
SALSA TONNATA E CAPPERI**
(3,5,6,7,12) **16€**

**CROSTONE DI PANE
CON SALMONE AFFUMICATO,
AVOCADO E CREMA DI FORMAGGIO**
(1,4,5,6,7) **16€**

**CAPRESE DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
POMODORINI CILIEGINI,
CRACKER DI OLIVE FATTO IN CASA**
(1,3,5,6,7) **14€**

Primi



Secondi

**TAGLIATELLA FRESCA
SALMONE AFFUMICATO,
PANNA ED ERBA CIPOLLINA**
(1,3,4,5,6,7) **16€**

**MACCHERONCINO FRESCO
AL SUGO DI POMODORO**
(1,3,5,6,7) **14€**

**MACCHERONCINO FRESCO
AL SUGO ALL'ARRABBIATA**
(1,3,5,6,7) **14€**

**MEZZO PACCHERO GAMBERI*,
ZUCCHINE E ZAFFERANO**
(1,2,4,5,6,7) **18€**

**LA NOSTRA LASAGNA
CON CARNE DI MANZO
E SPUMA PARMIGIANO**
(1,3,5,6,7,12) **16€**

**RAVIOLI RICOTTA E SPINACI*
AL BURRO E SALVIA**
(1,3,5,6,7) **16€**

IL NOSTRO PULLED PORK CON COLESLAW
BURGER BUN*, CARNE DI MAIALE SFILACCIATA
170G CIRCA, SALSA BARBECUE, CIPOLLA ROSSA,
CAVOLO ROSSO, CAVOLO BIANCO, CAROTE, YOGURT, SOIA
(1,3,5,6,7,8,10) **16€**

BELLAGINO
BURGER BUN*, HAMBURGER DI MANZO 180G CIRCA,
FORMAGGIO, FUNGHI TRIFOLATI,
CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE, MAIONESE ALLA SOIA
(1,3,5,6,7,8,10) **16€**

GUMASCH
BURGER BUN*, HAMBURGER DI MANZO 180G CIRCA,
BACON, FORMAGGIO, SALSA LIBE
(1,3,5,6,7,8,10) **16€**

LIDO
BURGER BUN*, POLLO 160G CIRCA MARINATO NELLO
YOGURT E CURRY, INSALATA,
POMODORO, SALSA CAESAR
(1,3,4,5,6,7,8,10) **16€**

**GALLETTO VALLESPLUGA
CON IL SUO FONDO E PATATE AL FORNO**
(1,5,6,7,10,12) **20€**

FRITTO MISTO*
(TOTANI, GAMBERI, VERDURE CROCCANTI)
(1,2,4,5,7) **22€**

COPERTO PER PERSONA - 2,50€



Insalate

CAPRESE 14€
MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
POMODORINI CILIEGINI, CRACKER DI
OLIVE FATTO IN CASA
(1,3,5,6,7)

INSALATA GRECA 14€
INSALATA, POMODORO, OLIVE, CIPOLLA,
FETA, CETRIOLI, SALSA LIDO
(3,4,5,6,7)

CAESAR SALAD 16€
INSALATA, SALSA CAESAR, PETTO DI POLLO
GRIGLIATO, POMODORO, GRANA,
CROSTINI PANE, ACCIUGHE
(1,3,4,5,6,7,10)

INSALATA SALMONE 16€
INSALATA, SALMONE AFFUMICATO, AVOCADO, CREMA
FORMAGGIO, CIPOLLA
CROCCANTE, TERIYAKI, ANACARDI
(1,4,5,6,7,8,11)

Contorni



Da Condividere

PATATE AL FORNO 5€
(7)
PATATINE FRITTE* 5€
(5,6)

VERDURE GRIGLIA 5€
PEPERONI, ZUCCHINE, MELANZANE
INSALATA MIX 5€
(INSALATA MISTA, POMODORI, CAROTE)

I NOSTRI STUZZICHINI* CONSIGLIATO PER DUE 25€
(SALUMI, FORMAGGI, TORTA SALATA DEL GIORNO, FRITTURA
DEL GIORNO) (1,2,3,4,5,6,7,8,10)

**FOCACCIA CRUDO, POMODORO SECCO,
STRACCIATELLA, SONGINO 18€**
(1,5,6,7)

**FOCACCIA BRESAOLA, RUCOLA,
CAPRINO, NOCI, MIELE 18€**
(1,5,6,7)

Pizze



MARGHERITA 12€
(1,7)
TONNO E CIPOLLE 14€
(1,4,7)
FOCACCIA CRUDO, 18€
POMODORO SECCO,
STRACCIATELLA, SONGINO
(1,5,6,7)

QUATTRO FORMAGGI 14€
(1,7)
PROSCIUTTO E FUNGHI 14€
(1,6,7,12)
DIAVOLA CON N'DUJA 16€
(1,7)
FOCACCIA BRESAOLA, 18€
RUCOLA, CAPRINO,
NOCI, MIELE
(1,5,6,7)

Dessert 8€



Gelati



8€

TIRAMISÙ (1,3,7,12)

CREMÉE BRULÉE (1,3,7)

**MOUSSE AL CIOCCOLATO
FONDENTE CON CRUMBLE**
(1,3,7)

**GELATO ALLA FRAGOLA, GELATO ALLA PANNA,
COULIS DI FRAGOLE, CRUMBLE, STICK (1,3,7)**

**GELATO AL CIOCCOLATO, GELATO ALLA PANNA,
COULIS AL CIOCCOLATO, CRUMBLE, STICK (1,3,7)**

**GELATO AL PISTACCHIO, GELATO ALLA PANNA,
COULIS AL CARAMELLO SALATO, CRUMBLE, STICK**
(1,3,7)

COPERTO PER PERSONA - 2,50€

MENU ITALIANO



Starters

**BEEF MEATBALLS* WITH TOMATO SAUCE
AND BREAD CROUTON**

(1,3,5,6,7,12) **14€**

**BREAD CROUTON WITH TOMATOES,
STRACCIATELLA AND BASIL**

(1,5,6,7) **14€**

**CAPRESE MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
CHERRY TOMATOES, HOMEMADE OLIVE CRACKER**

(1,3,5,6,7) **14€**

**OUR "VITELLO TONNATO", SLOW COOKED
VEAL,TUNA SAUCE AND CAPERS**

(3,5,6,7,12) **16€**

**BREAD CROUTON WITH SMOKED SALMON,
AVOCADO AND CREAM CHEESE**

(1,4,5,6,7) **16€**

First Courses

**FRESH TAGLIATELLE PASTA,
SMOKED SALMON,
CREAM AND FRESH CHIVES**

(1,3,4,5,6,7) **16€**

**FRESH MACCHERONCINO
PASTA WITH TOMATO SAUCE**

(1,3,5,6,7) **14€**

**FRESH MACCHERONCINO PASTA WITH
"ARRABBIATA" SPICY SAUCE**

(1,3,5,6,7) **14€**

**MEZZO PACCHERO PASTA, SHRIMPS,
ZUCCHINI AND SAFFRON**

(1,2,4,5,6,7) **18€**

**OUR LASAGNA WITH
BEEF AND PARMIGIANO FOAM**

(1,3,5,6,7,12) **16€**

**RAVIOLI RICOTTA AND SPINACH*
WITH BUTTER AND SAGE**

(1,3,5,6,7) **16€**



Main Courses

**OUR PULLED PORK WITH COLESLAW
BURGER BUN*, PULLED PORK 170G CIRCA, BARBECUE
SAUCE, RED ONIONS, RED CABBAGE, CABBAGE,
CARROTS, YOGURT, SOY SAUCE**

(1,3,5,6,7,8,10) **16€**

BELLAGINO

**BURGER BUN*, BEEF HAMBURGER 180G CIRCA,
CHEESE, SAUTÉED MUSHROOMS,
SWEET&SOUR RED ONIONS, SOY SAUCE MAYO**

(1,3,5,6,7,8,10) **16€**

CUMASCH

**BURGER BUN*, BEEF HAMBURGER 180G CIRCA,
BACON, CHEESE LIBE SAUCE**

(1,3,5,6,7,8,10) **16€**

LIDO

**BURGER BUN*, CHICKEN 160G CIRCA MARINATED IN
YOGURT AND CURRY, SALAD,
TOMATO, CAESAR SAUCE**

(1,3,4,5,6,7,8,10) **16€**

**VALLESPLUGA COCKEREL WITH ITS
OWN GRAVY AND BAKED POTATOES**

(1,5,6,7,10,12) **20€**

FRIED FISH*

**SQUID RINGS, SHRIMPS, CRUNCHY
VEGETABLES**

(1,2,4,5,7) **22€**

ENGLISH MENU

COVER CHARGE PER PERSON -2,50€



Salads

CAPRESE 14€
MOZZARELLA "FIOR DI LATTE",
CHERRY TOMATOES, HOMEMADE
OLIVE CRACKER)
(1,3,5,6,7)

GREEK SALAD 14€
SALAD, TOMATOES, OLIVES, ONIONS,
FETA CHEESE, CUCUMBERS, LIDO SAUCE
(3,4,5,6,7)

CAESAR SALAD 16€
SALAD, CAESAR SAUCE, GRILLED CHICKEN
BREAST, TOMATOES, GRANA PADANO
CHEESE, BREAD CROUTONS, ANCHOVIES
(1,3,4,5,6,7,10)

SALMON SALAD 16€
SALAD, SMOKED SALMON, AVOCADO, CREAM CHEESE,
CRISPY ONIONS, TERIYAKI SAUCE, CASHEWS
(1,4,5,6,7,8,11)

Sides

BAKED POTATOES 5€
(7)

FRENCH FRIES* 5€
(5,6)

GRILLED VEGETABLES 5€
BELL PEPPERS, ZUCCHINI, EGGPLANTS

MIXED SALAD 5€
MIXED SALAD, TOMATOES, CARROTS
(1,5,6,7)



To Share

TO SHARE SNACKS SUGGESTED FOR TWO 25€
CURED MEATS, CHEESE, SALTY PIE OF THE DAY, FRIED OF
THE DAY (1,2,3,4,5,6,7,8,10)

FOCACCIA WITH PARMA HAM, 18€
DRIED TOMATOES,
STRACCIATELLA, VALERIANELLA
(1,5,6,7)

FOCACCIA WITH AIR-DRIED BEEF, 18€
ROCKET SALAD, GOAT CHEESE,
NUTS, HONEY
(1,5,6,7)

Pizza



MARGHERITA 12€
(1,7)

TUNA AND ONIONS 14€
(1,4,7)

FOCACCIA WITH PARMA 18€
HAM,DRIED TOMATOES,
STRACCIATELLA, VALERIANELLA
(1,5,6,7)

FOUR CHEESE 14€
(1,7)

HAM AND MUSHROOMS 14€
(1,6,7,12)

WITH SPICY CALABRIAN CURED MEAT 16€
(1,7)

FOCACCIA WITH AIR DRIED-BEEF, 18€
ROCKET SALAD, GOAT CHEESE,
NUTS, HONEY
(1,5,6,7)

Desserts 8€



TIRAMISÙ (1,3,7,12)

CREMÉE BRULÉE (1,3,7)

**DARK CHOCOLATE MOUSSE
WITH CRUMBLE
(1,3,7)**

Gelato



8€

**STRAWBERRY GELATO, CREAM GELATO,
STRAWBERRY COULIS, CRUMBLE, STICK (1,3,7)**

**CHOCOLATE GELATO, CREAM GELATO,
CHOCOLATE COULIS, CRUMBLE, STICK (1,3,7)**

**PISTACHIO GELATO, CREAM GELATO,
SALTED CARAMEL COULIS, CRUMBLE, STICK (1,3,7)**

COVER CHARGE PER PERSON -2,50€



Lido's Signature Cocktails



FLORAL SPRITZ 11€

LILLET BLANC, FRAGOLE E MENTA (MINT&STRAWBERRIES), PROSECCO, SODA AL POMPELMO ROSA (GRAPEFRUIT SODA)

ITALIAN MOJITO 11€

PREMIUM RUM MIX (HAVANA CLUB 3, HAVANA 7), ITALIAN LIQUEUR COCA BUTON, CORDIALE DI LIME E ZUCCHERO DI CANNA (LIME&BROWN SUGAR), FOGLIE DI MENTA(MINT LEAVES), HOMEMADE BITTER ALLA MENTA(MINT BITTER), GINGER ALE

FERRARI DEL LARIO 11€

FERNET, VERMOUTH VERNEY VALDOTAINE, RIDUZIONE DI CAMPARI E ARANCIA (CAMPARI & ORANGE REDUCTION), ITALIAN CHINOTTO

MONA LISA'S TIKI 11€

PREMIUM RUM MIX (PLANTATION BARBADOS, HAVANA CLUB 3), AMARETTO, COINTREAU, DAVINCI'S FRUIT MIX (ANANAS & ARANCIA) (PINEAPPLE & ORANGE), PASSION FRUIT, LIME, VANIGLIA (VANILLA), TIKI BITTER MIX(ANGUSTURA, ARANCIA(ORANGE), CIOCCOLATO(CHOCOLATE), DRAM)

PASSIONE SICILIANA 11€

VODKA AL ROSMARINO (ROSEMARY VODKA), LIMONCELLO PALLINI, PUREA DI PASSION FRUIT E LIMONI SICILIANI (SICILIAN LEMONS), ARANCIA CHIARIFICATA (CLARIFIED ORANGE), HOMEMADE BITTER ALLA MENTA E CIOCCOLATO(MINT & CHOCOLATE BITTER), CEDRATA TASSONI

ROMEO AND JULIET 11€

COMOLAKE GIN RIVO MEDITERRANEO, ROMEO'S SECRET ELDERFLOWER (FIORI DI SAMBUCO), ROSOLIO DI BERGAMOTTO, LIMONE(LEMON), ESTRATTO DI PESCA E FRAGOLA (PEACH & STRAWBERRY EXTRACT), BITTER AL CIOCCOLATO (CHOCOLATE BITTER)

I Classici/The Classics

NEGRONI 10€

GIN, MARTINI ROSSO, CAMPARI

AMERICANO 10€

CAMPARI, MARTINI ROSSO, SODA

SBAGLIATO 10€

CAMPARI, MARTINI ROSSO, SPUMANTE(SPARKLING WINE)

APEROL SPRITZ 10€

APEROL, SPUMANTE(SPARKLING WINE), SODA

CAMPARI SPRITZ 10€

CAMPARI, SPUMANTE(SPARKLING WINE), SODA

HUGO SPRITZ 10€

LIQUORE AI FIORI DI SAMBUCO(ELDERFLOWER), SPUMANTE, MENTA(MINT LEAVES), LIME, SODA

LIMONCELLO SPRITZ 10€

LIMONCELLO, SPUMANTE(SPARKLING WINE), LEMON TONIC FEVER TREE

APPLETINI 10€

VODKA AL ROSMARINO (ROSMARY), COINTREAU, MELA VERDE(GREEN APPLE), LIMONE(LEMON), VANIGLIA, MENTA(MINT LEAVES)

ITALIAN ESPRESSO MARTINI 12€

VODKA, KAHLUA, AMARETTO, CAFFE ESPRESSO, VANIGLIA(VANILLA), BITTER AL CIOCCOLATO(CHOCOLATE BITTER)

ITALIAN PALOMA 12€

PREMIUM TEQUILA, APEROL INFUSO ALLE FRAGOLE(INFUSED STRAWBERRIES), TONICA AL POMPELMO ROSA(GRAPEFRUIT), LIME, AGAVE

PORNOSTAR MARTINI 12€

VODKA, PASSOA, LIMONE(LEMON), PASSION FRUIT, VANIGLIA(VANILLA), PROSECO(SHOT/CHUPITO)

OUR OLD FASHIONED 12€

WHISKEY MIX (BULLEIT, JAMESON, BLACK LABEL), AGAVE, BITTER MIX(CIOCCOLATO(CHOCOLATE), ARANCIA(ORANGE), ANGUSTURA)

Bevande Analcoliche/Non Alcoholic Cocktails

FRUIT PUNCH 10€

ANANAS(PINEAPPLE), MELA(APPLE), PASSION FRUIT, TONICA POMPELMO ROSA THOMAS HENRY(GRAPEFRUIT) FRAGOLA(STRAWBERRY)

DA VINCI'S PARADISE 10€

GIN ZERO, SCRUB AL PASSION FRUIT, ESTRATTO DI PESCA (PEACH EXTRACT), SODA AL POMPELMO(GRAPEFRUIT SODA)

NON ALCOHOLIC ITALIAN SPRITZ 10€

LIMONCELLO ZERO HOMEMADE, MELA(APPLE), SCIROPPO DI SAMBUCO(ELDERFLOWER SYRUP), MENTA(MINT LEAVES), GINGER ALE

CEDROVE 10€

AMARO ITALIANO(ITALIAN BITTER), CEDRATA TASSONI (CITRON)

BEVANDE / BEVERAGES



Gin Tonic

BIG GINO 12€

TONICA FEVER TREE INDIAN

TANQUERAY 12€

ICONICO, DAL SAPORE SECCO
TONICA FEVER TREE INDIAN

ROKU 13€

AGRUMATO CON GUSTO MORBIDO
TONICA FEVER TREE INDIAN

RIVO 14€

BALSAMICO FRUTTATO E FLOREALE
TONICA FEVER TREE INDIAN

MALFY ROSA 12€

POMPELMO FRESCO E INTENSO
TONICA FEVER TREE MEDITERRANEA

MARE 12€

MORBIDO CON PROFUMI E SAPORI
MEDITERRANEI
TONICA FEVER TREE MEDITERRANEA

BROKMANS 12€

AGRUMATE FRESCHE E FRUTTATO.
TONICA FEVER TREE MEDITERRANEA

HENDRICK'S 12€

DELICATO E FLOREALE CON SENTORI DI CETRIOLO
TONICA FEVER TREE MEDITERRANEA

TANQUERAY ZERO 10€

ICONICO, DAL SAPORE SECCO
TONICA FEVER TREE INDIAN

(CHIEDERE AL PERSONALE PER ALTRI OPZIONI DISPONIBILI AL BAR)

Birre/Beers



7€

CORONA 330ml

NASTRO AZZURRO PERONI 330ml

Rossi/Red



CHIANTI RISERVA CASABIANCA 30€

TOSCANA

PRIMITIVO CONTRADA MONTE 25€

PUGLIA

Rosè



BOVALE LA GIARA 35€

SARDEGNA

Bollicine/Sparkling



PROSECCO SAN GIORGIO 30€

VENETO

FRANCIACORTA BRUT MONTEDELMA 45€

LOMBARDIA

FRANCIACORTA BELLAVISTA 80€

BRUT
LOMBARDIA

CHAMPAGNE RUINART BRUT 200€

FRANCIA

CHAMPAGNE RUINART ROSE' 230€

FRANCIA

Bianchi/White



LUGUANA ZENATO 27€

LOMBARDIA

SAUVIGNON VILLANOVA 28€

FRIULI

PINOT GRIGIO TOMBACCO 26€

VENETO

FALANGHINA FREMONDO 25€

PUGLIA

Vini al calice/Glass 7€



PRIMITIVO CONTRADA MONTE 10€

PUGLIA

PINOT GRIGIO TOMBACCO 10€

VENETO

PROSECCO SAN GIORGIO 10€

VENETO



Bibite/Soft Drinks

Lattina/Can  5€

Vetro/Bottle  5€

COCA COLA COCA ZERO
SPRITE FANTA
CHINOTTO SANPELLEGRINO
ESTATHE'- PESCA(Peach), LIMONE(LEMON)
RED BULL

CRODINO
CEDRATA TASSONI(CITRON)
LEMON TONIC FEVER TREE
TONICA FEVER TREE

Succhi/Juices  5€

PESCA(Peach)/ MELA(APPLE)
ACE(CARROT, ORANGE, LEMON)/
ANANAS(PINEAPPLE)

SPREMUTA ARANCIA FRESCA 6€
(FRESHLY SQUEEZED ORANGE)
DISPONIBILE ANCHE CHIARIFICATA

Acqua/Water 

GASSATA / NATURALE 2,5€
(STILL/SPARKLING)
(500ml)

GASSATA / NATURALE 3,5€
(STILL/SPARKLING)
(700ml)

Amari / Liquori / Digestivi 4,5€

MONTENEGRO
RAMAZZOTTI
SAMBUCA MOLINARI
DISARONNO
FERNET BRANCA&MENTA
CYNAR
AMARO VALDOTAINE
BITTER DEL PROFESSORE

GRAPPA BIANCA POLI
POLI UVA VIVA
GRAPPA ORO BOCCHINO
LIMONCELLO
JAGERMEISTER
BAILEYS
LIQUIRIZIA
LUCANO ZERO 3€

Premium Shots - Distillati/Spirits

WHISKEY PREMIUM - BULLET(€7), JAMESON(€7), BLACK LABEL(€8),
JACK DANIEL'S(€5)

RUM PREMIUM - HAVANA 7(€5), DIPLOMATICO(€8), ZACAPA (€15), PLANTATION
BARBADOS(€7), SAILOR JERRY(€6)

TEQUILA PREMIUM - ESPOLON BLANCO(€7), DON JULIO BLANCO(€10), CASAMIGOS
BLANCO(€10), CASAMIGOS REPOSADO(€15), DON JULIO 1942 AÑEJO(€40), CLASE
AZUL(€50)

VODKA PREMIUM - KETEL ONE(€15), BELVEDERE(€10), BELUGA(€15),
SKY(€10)



Caffetteria/Coffee

ESPRESSO/DECAFFEINATO (DECAFFEINATED) - €2,5

ESPRESSO CON PANNA - COFFEE WITH WHIPPED CREAM - €3

CAFFÈ CORRETTO - €3,5

MOCACCINO - CALDO(HOT)/ICED - €4,5

CAPPUCCINO - DECAFFEINATO/ICED - €3,5

LATTE MACCHIATO/CAFFÈ LATTE - CALDO(HOT),
ICED, VANIGLIA(VANILLA), CANNELLA(CINNAMON) - €4

CAFFÈ SHAKERATO - VANIGLIA(VANILLA), CANNELLA
(CINNAMON), CORREZIONE ALCOLICA (WITH BAILEYS,
KAHLUA) - €6 + €1

THÈ CALDO (HOT TEA) - LIMONE(LEMON), MENTA(MINT),
ENGLISH BREAKFAST - €4

Caffè Lido

ITALIAN COFFEE - CAFFÈ, AMARETTO, PANNA MONTATA
(WHIPPED CREAM), POLVERE CIOCCOLATO FONDENTE
(DARK CHOCOLATE POWDER) - €4

SPANISH COFFEE - CAFFÈ, LICOR 43, PANNA MONTATA
(WHIPPED CREAM), POLVERE DI CIOCCOLATO FONDENTE
(DARK CHOCOLATE POWDER) - €4

GERMAN STYLE COFFEE (PHARISÄER) - CAFFÈ, HAVANA 7,
PANNA MONTATA (WHIPPED CREAM), POLVERE DI CIOCCOLATO
FONDENTE(DARK CHOCOLATE POWDER) - €4



BEVANDE / BEVERAGES



ALLERGENI

Si informa la rispettabile clientela che, in base al Regolamento Europeo 1169/2001, gli alimenti somministrati in questo esercizio potrebbero contenere i seguenti allergeni:

1. Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni
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 la gelatina o la colla di pesce usate comesupporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino);
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni);
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 10mg per chilo o per litro;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il nostro staff, rimane a disposizione della clientela per poter fornire chiarimenti in merito. Tutti i prodotti possono contenere tracce di lattosio e uova.

La nostra cucina nasce da una ricerca costante delle migliori materie prime italiane, selezionate con attenzione per valorizzare stagionalità, qualità e autenticità.

Ingredienti freschi, lavorazioni artigianali e prodotti accuratamente scelti tra eccellenze locali dei territori di Bellagio e del Lago di Como danno vita a piatti che interpretano la tradizione italiana con sensibilità contemporanea.

I nostri cocktail nascono da una selezione meticolosa di materie prime italiane di alta qualità, ingredienti freschi e preparazioni homemade.

Valorizziamo con cura prodotti ricercati e studiati, privilegiando eccellenze locali provenienti dai territori di Bellagio e del Lago di Como, per offrire un'esperienza autentica che unisce territorio, ricerca e tradizione.



ALLERGENS

We inform our customers that, pursuant to European Regulation 1169/2001, the foods served at this establishment may contain the following allergens:

1. Cereals containing gluten, i.e., wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains, and products thereof, with some exceptions;
2. Crustaceans and products thereof;
3. Eggs and egg products;
4. Fish and fish products (except gelatin or isinglass used as a carrier for vitamin preparations or as clarifying agents in beer and wine);
5. Peanuts and peanut products;
6. Soy and soy products, with some exceptions;
7. Milk and milk products (including lactose);
8. Tree nuts (almonds, hazelnuts, and walnuts are the most common);
9. Celery and celery-based products;
10. Mustard and mustard-based products;
11. Sesame seeds and sesame seed-based products;
12. Sulfur dioxide and sulfites in concentrations exceeding 10 mg per kilogram or per liter;
13. Lupins and lupin-based products;
14. Mollusks and mollusk-based products.

Our staff remains available to customers for any clarifications. All products may contain traces of lactose and eggs.

Our cuisine is created from a constant search for the finest Italian ingredients, carefully selected to enhance seasonality, quality, and authenticity.

Fresh ingredients, artisanal preparation, and carefully selected products from the local excellences of the Bellagio and Lake Como areas create dishes that interpret Italian tradition with a contemporary sensibility.

Our cocktails are created from a meticulous selection of high-quality Italian ingredients, fresh ingredients, and homemade preparations.

We carefully select carefully selected and carefully selected products, favoring local excellence from the areas of Bellagio and Lake Como, to offer an authentic experience that combines local tradition, innovation, and tradition.

