



BELLAGIO
Dei Sapori 

**Prima rassegna
gastronomica di
specialità e creatività
culinarie Bellagine**

Dal 4 Dicembre al 6 Gennaio

ANTICO POZZO

Formaggi nostrani serviti con miele d'acacia e marmellata di cipolle €11

*Misto di salami nostrani: cervo, asino, cinghiale
accompagnato da formaggi nostrani €16*

*Risotto mantecato con "Formaggio Blu" di Bellagio e mele
rosse della Valtellina €15*

Ravioli al sapore di lago con pomodorino e timo €14

MENU

*Antipasto del pescatore (Alborelle in carpione, paté di lago e
trota marinata)*

*Linguine ai missultini con pomodorini freschi e melanzane
€26 a persona, bevande escluse*

*Misto di salami nostrani: cervo, asino, cinghiale
accompagnato da formaggi di Bellagio*

*Risotto mantecato con "Formaggio Blu" di Bellagio e mele
rosse della Valtellina
€28 a persona, bevande escluse*

*Disponibile tutti i giorni tranne il giovedì e la domenica sera
Pranzo e cena*

Per informazioni e prenotazioni
RISTORANTE ANTICO POZZO

+39 031 951644
info@ristoranteanticopozzo.com
Salita Mella, 24 22021 Bellagio (CO)



RISTORANTE BILACUS

Ravioli al formaggio magro di Bellagio e salsa ai porcini

Guancetta di manzo brasata con puré di patate di Bellagio

€32 a persona, bevande escluse

*Disponibile da giovedì a sabato e l'8 dicembre a pranzo e cena
Domenica, 25 dicembre, 26 dicembre, 1 gennaio solo a pranzo*

Per informazioni e prenotazioni
RISTORANTE BILACUS

+39 031 950480
info@bilacusbellagio.it
Salita Mella, 24 22021 Bellagio (CO)



DISPENSA 63

*Luccio perca in tempura di grano saraceno, erbe di stagione
e crema di patate*

*Riso Acquerello, mele, parmigiano reggiano, timo e nocciole
tostate*

*Pancia di maiale croccante, jus, cipollotto arrostito, carote al
miele e chutney di zucca*

Cestino Dispensa 63

€50 a persona, bevande escluse

*Disponibile il sabato e la domenica dal 6 al 24 Dicembre a pranzo e cena
Gradita prenotazione*

Per informazioni e prenotazioni
DISPENSA 63

+39 334 941 1539
info@dispensa63bellagio.com
Salita Cavour, 15 22021 Bellagio (CO)



IL PERLO

Bellagio d'autunno

Tortino tiepido di zucca e amaretto, fondutina leggera al Ghisallo

Carnaroli mantecato al rosmarino, blu di Bellagio e fiori eduli

Filetto di maiale alla birra Bellagio - Suffle di patate alla salvia e pasta di salame

*Tortino tiepido di pere e cioccolato con crema di mirtilli e menta.
Acqua e caffè*

€40,00 a persona

Bellagio d'inverno

Slinzega stagionata, insalatina, crostoni di pane e citronette al crudo

Risottino mantecato ai pistilli di zafferano e riduzione al Campari

Turbante di filetto di persici alle verdure su crema di pomodoro e aneto

*Mousse di cachi, crema vaniglia e lingue di gatto
Acqua e caffè*

€40,00 a persona

*Disponibile il venerdì a cena, il sabato e la domenica a pranzo e cena
In settimana solo su prenotazione anticipata*

Per informazioni e prenotazioni
RISTORANTE IL PERLO PANORAMA

+39 031 950229
info@ilperlo.com

Via Valassina, 180 22021 Bellagio (CO)



SALICE BLU

Crema di topinambur del nostro orto di Bellagio

Risotto ai fiori di zuccina e tartufo nero di Bellagio

*Lucioperca pescato nel Lago di Como al vapore di porro
con lenticchie di Colfiorito leggermente affumicati*

Miascia di Mamma Flora

Vino in Abbinamento
TERRE LARIANE IGT
"Munciar 2018"

AZIENDA AGRICOLA TERRAZZE DI MONTEVECCHIA
100% VIOGNER

€60 a persona

Disponibile tutti i giorni su prenotazione a pranzo e cena

Per informazioni e prenotazioni
RISTORANTE SALICE BLU

+39 031.950535
info@ristorante-saliceblu-bellagio.it
Via per Lecco, 33 22021 Bellagio (CO)



SETA HOTEL

Degustazione: toc di Bellagio, salame nostrano, carpione di pesce di lago, crostini al tartufo nero €16

Gnocchi di patate con fonduta di bitto, salvia croccante €16

Ossobuco di vitello in gremolada con polenta € 20

Tiramisù alle castagne €8

*Disponibile tutti i giorni tranne il mercoledì
Pranzo e cena*

Per informazioni e prenotazioni
RISTORANTE SETA

+39 031 950471
info@setahotel.com
Via Roma, 23 22021 Bellagio (CO)





BELLAGIO

LAKE COMO

info@promobellagio.it

www.bellagiolakecomo.com