



Dal 1919, Silvio è il ristorante per eccellenza per gli amanti del vero pesce del Lago di Como. Freschezza e tracciabilità del pescato sono garantite giornalmente dal “Patron” Cristian, nonché pescatore professionista che con impegno e perseveranza ha saputo portare in alto una delle specialità culinarie del nostro lago, il Missoltino, facendolo entrare a far parte della grande famiglia dei presidi Slow Food. La cucina, semplice e raffinata, è garante della tradizione lariana, ma si sperimenta sempre con nuovi piatti, tutti con base di partenza il pesce più fresco.



**Hotel & Restaurant Silvio** Tel. +39 031 950322 - [www.bellagiosilvio.com](http://www.bellagiosilvio.com) - [info@bellagiosilvio.com](mailto:info@bellagiosilvio.com)

**Ufficio Eventi** Tel. +39 031 951878

**Lido di Bellagio** Tel. +39 031 951195 - [www.lidodibellagio.com](http://www.lidodibellagio.com) - [info@lidodibellagio.com](mailto:info@lidodibellagio.com)



**Non è antipasto, non è un primo, non è un secondo...**

Ultan e pendent (10 portate) min 2 per. € 39,00

### I NOSTRI ANTIPASTI

Antipasto misto del Lario (6 portate) € 24,00

Missoltino del Lario PRESIDIO SLOW FOOD con pannocchia di mais tostata € 12,00

Stuzzichino d'acqua dolce € 9,50

I Classici Tre € 15,00

Affettato di Culatello con mostarda di frutta € 16,00

Magatello marinato al Barolo con bacche di ginepro, carciofi, noci di Macon e scaglie di grana € 16,00

Rosa di Norcia con melone Mantovano € 17,00

Lonzino marinato alla senape e miele con marmellata di fichi € 14,00

Burratina con caponata di melanzane viola e capperi di Pantelleria € 15,00

Spiedino di mozzarella di bufala con rucola e olive taggiasche € 13,00

Insalata mista di stagione € 6,50

### I NOSTRI PRIMI PIATTI

Riso e filetto di pesce Persico secondo tradizione lariana (min 2 persone) Cad. € 22,00

Riso e filetti di pesce secondo tradizione lariana (minimo 2 persone) Cad. € 17,00

Ravioli ripieni di savetta lavorati a mano al burro versato e salvia € 14,00

Tagliolini di pasta fresca al ragù di luccio € 13,50

Tagliatelle di pasta nera con Missoltino € 15,00

Agnolotti neri al salmerino con crema di nocciole € 16,00

Gnocchetti di patate bianche di Como con pesto alla moda vecchia € 12,50

Maccheroni di nostra produzione alle piccole verdure € 13,00

Pasta fatta in casa al pomodoro e basilico fresco € 11,00

Crema di verdure secondo ritmi di stagione € 10,00

### I NOSTRI SECONDI

Filetto di savetta in salsa verde leggera € 21,00

Frittura morbida di luccio in crema alla cipollina € 23,00

Pescato del giorno in gratin al bergamotto e limone € 23,00

Lavarello spinato alla piastra € 24,00

Filetto di vitella alle erbe aromatiche di campo € 24,00

Filetto di manzo alla piastra € 24,00

**Chiedi il fuori menù... la pesca è un evento!**

I secondi piatti sono accompagnati da patate bianche comasche e verdure bio

Servizio € 3,00

In caso di allergie o intolleranze alimentari richiedere l'apposito menù



Slow Food®



tripadvisor®



Presidio Slow Food®