



Nel mondo nulla di grande è stato fatto senza passione.
(Friedrich Hegel)

SILVIO

Via Paolo Carcano, 10-12 22021 Bellagio (CO) ITALY
t. +39 031 950322 eventi t. +39 031 951878
www.bellagiosilvio.com info@bellagiosilvio.com

 Hotel & Restaurant Silvio  Ristorante Silvio Bellagio



Antipasti

Sapori del Lario (filetto di lavarello in salsa verde, filetto di savetta marinato all'aceto balsamico, agone in carpione, giardiniera di lago, bocconcini di pescato fresco, patè di lavarello e patè di coradure di agoni con pan del Silvio ai due cereali)	24,00
Missoltino del Lario PRESIDIO SLOW FOOD con pannocchia di mais tostata	12,00
Stuzzichino d'acqua dolce	9,50
I classici 3 della vecchia osteria	15,00
Carpaccio di trota fumè con misticanza e tartare di cipolla di Tropea	16,00
Affettato di culatello con mostarda di frutta	16,00
Rosa di Norcia con sfere di melone mantovano	17,00
Magatello marinato al Barolo con bacche di ginepro, carciofi, noci di Macon e scaglie di grana	16,00
Fagottino di bufala con caponata di melanzane viola e capperi di Pantelleria	15,00
Infilzata caprese con rucoletta ed olive taggiasche	13,00

Dal Lago alla Tavola

"Ultan e Pendent" 10 portate (min. 2 persone) Un viaggio tra i sapori tipici del Lago di Como con una selezione di assaggi cucinati ad hoc in base alla pesca notturna e secondo la fantasia dell'executive chef Davide Angelini	39,00
--	-------

Primi Piatti

Riso e filetti di pescato secondo tradizione lariana (min. 2 persone)	cad. 17,00
Ravioli di savetta lavorati a mano al burro versato e salvia selvatica	14,00
Corde di chitarra al sapore di lago secondo i ritmi di pesca	14,00
Tagliatelle nere all'uovo con missoltino PRESIDIO SLOW FOOD	15,00
Pappardelle di pasta fresca con gamberi dolci di fiume e zucchine	15,00
Agnolotti neri al salmerino con crema di nocciole piemontesi	16,00
Gnocchetti di patate bianche di Como con pesto alla moda vecchia	12,00
Pasta fatta in casa al pomodoro e basilico fresco	11,00
Crema di verdure dolci	10,00

Secondi Piatti

Frittura morbida di luccio con crema acida al profumo di erba cipollina	21,00
Trancetto di luccio con pomodorini, olive taggiasche e capperi	22,00
Lavarello spinato alla piastra	24,00
Filetto di salmerino in crosta di mandorle e pistacchi con quenelle di zucca gialla	22,00
Taglio fresco di salmone grigliato su letto di caponata ed essenza di timo	20,00
Cuore di vitella alle erbe aromatiche di campo	24,00
Filetto di manzo cotto su pietra	25,00
Coscia di coniglio in cottura lenta con glassa di passito	18,00

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

Degustazione di formaggi tipici

con marmellate bio e un calice di vino in abbinamento	14,00
---	-------

Dessert

Cre moso al cioccolato con gelatina di lampone su biscotto alle mandorle e cacao	8,00
Morbida mousse al cioccolato con cuore fondente al caramello e nocciola	8,00
Tortino di pasticceria con lamponi e velo di zucchero	8,00
Gelato artigianale alla crema	8,00
Babà con bagna di liquore alla mela farcito con crema pasticciera al profumo di cannella	8,00
Crema catalana	7,00
Carpaccio d'ananas	7,00
Servizio	3,00

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



SILVIO
ristorante e catering