



*“E quanto amo stagione quanto amo i tuoi sapori
I frutti che cadono e che il cuoco raccoglie”*

Inspirato da Guillaume Apollinaire



Prenotazione: 031 821116 – info@villabelvedererelais.it

Per Iniziare – *Petite Entrée*

| | |
|---|---------|
| Tagliere: Bresaola di cervo, Salame di cinghiale, Lardo d'Arnad con marmellata di radicchio Deer Bresaola, Boar Salami, d'Arnad lard with red chicory jam | € 14,00 |
| Tris Belvedere d'Acqua dolce, Paté di pesce di lago, Polpettina di Trota Salmonata, Alborelle in carpione Tris Belvedere of freshwater fishes 1.3.4.7 | € 12,00 |
| Culatello della Valtellina con biscotto al parmigiano Culatello della Valtellina (Local Dry Ham) with parmesan biscuit 1.3.7 | € 12,00 |
| Bauletto di salmone Marinato in casa con Cuore di formaggio fresco all'aneto e gamberi Homemade marinated salmon with a heart of fresh cheese flavored with dill and prawns 1.2.4.7 | € 10,00 |
| Zuppa d'orzo Barley soup 1.7.9 | € 8,00 |



Risotto & Pasta-*Risotto & Pasta*

| | |
|--|---------|
| Risotto con fave e Filetti di Pesce Persico * Burro e salvia Risotto with broad beans and perch fillets * Butter and sage 4.7.9 | € 18,00 |
| Risotto al vino rosso Sassella e funghi porcini Risotto Valtellina Sassella Red Wine and Porcini 7.9 | € 15,00 |
| Ravioli ripieni di capesante e gamberi al ragù di polipo* Ravioli filled with scallops and prawns with octopus ragout 1.2.3.4.7.14 | € 14,00 |
| Torcette al farro "Pasificio Baradello" al ragu' di cervo e petali di Casera stagionato Torcette pasta bio with deer sauce and old Casera cheese 1.7 | € 12,00 |
| Spaghetti trafilati al bronzo ai frutti di mare Spaghetti with Sea Food 1.2.4.14 | € 12,00 |



Pesci & Carni-Fish & Meat

| | |
|---|---------|
| Sandwich di branzino e scampi su vellutata di patate Novella Sandwich Sea bass Fillet and scampi on New Potato cream 2.4.7 | € 17,00 |
| Lavarello alla griglia con verdure Grilled Lavarello (whitefish) with vegetables | € 15,00 |
| Filetto di salmerino in crosta di cocco con maionese alla salsa soia Salmerino (Char) fish fillet in coconut crust and mayonnaise with soy sauce, 1.4.6.10 | € 16,00 |
| Filetto di manzo ai funghi porcini Beef fillet with Porcini 7 | € 23,00 |
| Tagliata di controfiletto di manzo (Ca 300gr) su letto di rucola e scamorza affumicata Sliced beef sirloin with Scamorza (Smoked Cheese), on rocket salad 7 | € 22,00 |
| Petto d'anatra leggermente affumicato con salsa all'arancia Duck breast slightly smoked with orange sauce 1 | € 22,00 |
| Tortino di ceci e verdure in crosta di sesamo e crudité di finocchio Chickpeas and vegetables Galette with sesame crust and fennel crudity 9 | € 12,00 |



Formaggi-Cheese

Selezione di formaggi - Selection of local cheese [7.8.10](#)

€ 10,00

IL Dolce Finale-Sweet Ending



“Un uomo che rifiuta un Dolce non può avere un'anima pura”

Inspirato da CHARLES LAMB CHARLES LAMB

Les Gourmandises “Villa Belvedere” (3 mini dessert)

€ 9,00

[1.3.7.8](#)

Tortino pere e cioccolato con gelato alla vaniglia e zafferano

€ 8,00

Pear and chocolate pie with vanilla ice cream and saffron [1.3.7.8](#)

Dolce riso alle castagne

€ 8,00

Chestnut sweet rice [3. 7](#)

Mousse alla mela verde su crumble al Cacao

€ 7,00

Green apple mousse on cocoa crumble [1.7](#)

Sorbetti Belvedere



€ 6,00

Belvedere sorbets

Gelati della casa

€ 6,00

Home made Ice Cream [3.7](#)

Gentili Ospiti siete invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze Saremo lieti di guidarvi nella scelta dei piatti, I numeri inseriti dopo il nome del piatto indica la presenza del allergene corrispondente nella tabella degli allergeni.

Dear Guests you are invited to communicate to the staff any alimentary allergies or intolerances. We will guide you in your choice and the numbers inserted after the name of the plate indicates the presence of the allergen in the corresponding table of allergens.

* In base alla stagionalità e alla reperibilità alcuni prodotti possono essere surgelati. Il pesce è sempre abbattuto a -20°



Proponiamo a richiesta Pasta senza glutine On request, we also cook gluten-free pasta



Su richiesta questo piatto può essere vegano On request this preparation can be vegan

Coperto a persona / Table service per guest €3,00

Pane/Bread [1.7.8.11](#)

Acqua Chiarella Lago di Como 0,70lt - €2,00

[Lista dei Vini / Wine list](#)



Tornare a/back to [Menu](#) 

Lista allergeni

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotto a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di Uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), 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. Anitride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/litro
13. Lupini o prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti.

*In base alla stagionalità e alla reperibilità alcuni prodotti possono essere surgelati. Il pesce crudo è sempre abbattuto a -20°.

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and products based on shellfish
3. Eggs and by-products
4. Fish and products based on fish
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soy and soy-based products
7. Milk and dairy products (lactose included)
8. Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
9. Celery and products based on celery
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame seeds-based products
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and products based on molluscs

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances.

* Depending on seasonality and availability, some products could be frozen. Raw fish is always chopped to -20°.

Tornare a/back to [Menu](#)



Info +



Il **Valtellina superiore Sassella** è un vino [DOCG](#) la cui produzione è consentita in [provincia di Sondrio](#)

Occupava una superficie a vigneti di 130 ha in un'area estesa in parte dei comuni di [Castione Andevenno](#), di [Sondrio](#), e in provincia. Il nome deriva dalla località della Sassella (da sasso, rupe).

Vigneti [Nebbiolo](#) minimo 90% per il Sassella i vitigni di Nebbiolo affondano le radici nella roccia, trasferendo agli acini particolari caratteristiche, oltre al nome stesso del vino, poiché Sassella identifica un territorio sassoso con evidenti grumi di roccia.

Valtellina Superiore Sassella is a DOCG wine from the province of Sondrio

It occupies an area of 130 hectares of vineyards in an area extended in part of the municipalities of Castione Andevenno, of Sondrio, and in the province. The name derives from the locality of Sassella (from stone, cliff).

Nebbiolo vineyards at least 90% for Sassella the Nebbiolo vines are rooted in the rock, transferring particular characteristics to the grapes, as well as the name of the wine itself, since Sassella identifies a stony area with evident lumps of rock.



Per realizzare il culatello si usa la parte più pregiata e tenera della coscia di maiale. Il **culatello** è un **insaccato dalla forma a pera** con un sapore **delicato** che regala al palato note di dolcezza, frutto di una sapiente mescolanza di spezie e un curato invecchiato in vescica naturale

Naturalmente senza glutine e senza lattosio

The finest and most tender part of the pork leg is used to make the *culatello*. This particular dried ham, with its pear-shaped has a delicate flavor that gives the palate notes of sweetness, the result of a skillful blend of spices and a cured period in a natural bladder

Naturally gluten and lactose free



Il **pesce persico** è un alimento tipico del Lario apprezzato per la sua carne bianca morbida e delicata, Nella cucina comasca 'ul persic' in dialetto viene abbinato con il riso per il mitico 'risotto col persico' piatto semplice ma molto raffinato, scelta ideale per chi vuole assaporare tradizione e profumi tipicamente lariani.

Perch fish is a typical Lario food, appreciated for its soft and delicate white meat. In the Como cuisine 'ul persic' in dialect is combined with rice for the legendary 'risotto with perch', a simple but very refined dish, the ideal choice for those who want to savor tradition and typically Larian flavors.