

SNACKS

Insalata Bellagio (1-4-6) € 15

Misticanza assortita, pomodorini, tonno, olive taggiasche, crostini
Mixed salad, cherry tomatoes, tuna, olives, bread croutons

Caprese (5-6-7) € 16

Mozzarella di Bufala, pomodoro fresco, olio extravergine e origano
Buffalo mozzarella, fresh tomatoes, olive oil and oregano

Toast (1-7) € 9

Toast

Tiramisù (1-3-7) € 8

COLD DRINKS

Bibite € 5

Birra Pedavena 0,33 l € 7

Birra Dolomiti Ambrata 0,33 l € 7

Heineken € 7

Acqua Naturale o Gasata 0,5 l € 3
Still or sparkling water

Crodino € 8

San Bitter € 8

CAFFETTERIA *COFFEE SPECIALITIES*

Espresso € 3

Espresso coffee

Decaffeinato € 3

Deca coffee

Americano € 4

American coffee

Cappuccino € 4

Orzo € 4

Barley coffee

Ginseng € 4

Ginseng coffee

Tè / Infusi € 4

Choices of tea and infusions

Irish Coffee € 10

Cioccolata € 4

Hot chocolate

Caffè shakerato € 5

SPRITZ

Aperol Spritz € 14

Aperol, Prosecco, Soda

Campari Spritz € 14

Campari, Prosecco, Soda

Hugo Spritz € 14

(Fiori di Sambuco Syrup, Prosecco, Soda)

Braulio Spritz € 14

Braulio (herbal liqueur), Prosecco, Soda

DISTILLATI

SPIRITS

+ soda € 5

GIN

COMO LAKE ITALIAN DRY
Gin by R Collection Hotels € 12
Bottiglia confezione regalo € 45
Gift box bottle

Bombay Gin € 9

Hendrick's gin € 10

Kimerud Gin € 10

Mare Gin € 10

Monkey Gin € 14

Rivo Gin € 10

Tanqueray Gin € 9

Armagnac Duc de Maravat € 11

BOURBON

Bourbon Bulleit American Whiskey € 12

Bulleit Rye 95 American Whiskey € 12

Jack Daniel's American Whiskey € 12

Caol Ila 12y Scottish Whisky € 12

Caol Ila Moch Scottish Whisky € 12

Johnnie Walker Black Label Scottish Whisky € 12

Lagavulin Scottish Whisky € 12

Laphroaig Scottish Whisky € 12

Nikka from the Barrel Japanese Whisky € 12

RUM

Diplòmatico Bianco Rum € 12

Diplòmatico Riserva Esclusiva Rum € 12

Santiago de Cuba 11y Rum € 12

Zacapa 23 years old Edición Negra Rum € 15

VODKA

Absolut Vodka € 8

Belvedere Vodka € 10

Grey Goose Vodka € 10

TEQUILA

Espolon Blanco Tequila € 10

Espolon Reposado Tequila € 10

COGNAC

Hannessy Cognac € 12

Remy Martin Cognac € 12

BRANDY

Cardinal Mendoza Brandy € 11

GRAPPA

Grappa Segnana "Gentile" € 9

Grappa Segnana "Solera di Solera" € 12

Maschio Riserva Prime Uve Müller-Thurgau € 14

LIQUORI/BITTER DIGESTIVI

LIQUEURS/BITTER DIGESTIFS

Liquore strega € 8

Cynar € 8

Averna € 8

Montenegro € 8

Braulio € 8

Braulio Riserva € 10

Zucca € 8

China Martini € 8

Brancamenta € 8

Fernet Branca € 8

Amaro Lucano € 8

Jägermeister € 8

Amari € 8

COCKTAIL PRE CENA

PRE DINNER COCKTAIL

Americano € 12

(Red Vermouth, Campari, Soda)

Negroni € 12

(Gin, Red Vermouth, Campari)

Gin Martini € 12

(Gin, Martini)

Vodka Martini € 14

(Vodka, Martini)

Kir Royal € 12

(Creme de Cassis, Sparkling wine)

Bacardi € 12

(Rum Bacardi, Lemon Juice, Granadine)

Campari Orange € 12

(Bitter Campari, Orange Juice)

Manhattan € 12

(Whisky, Red Vermouth, Angostura)

Bloody Mary € 12

(Vodka, Tomato Juice, Spices)

COCKTAIL ANALCOLICI

ALCHOL-FREE COCKTAIL

Virgin Mary € 10

(Tomato juice with spices)

Virgin Mojito € 10

(Fresh Mint, Soda, Strawberries Syrup, Lime Juice)

Passion Fruit € 10

(Passion fruit, Ginger, Ananas juice, Sugar syrup, Salt)

Strawberry passion € 10

(Strawberries, Basil, Pink grapefruit soda, Sugar syrup)

Shirley Temple € 10

(Sprite, Granadine Syrup)

COCKTAIL DOPO CENA

AFTER DINNER COCKTAIL

Espresso Martini € 12

(Vodka, Kahlua, Espresso coffee, Sugar Syrup)

Cosmopolitan € 12

(Vodka, Cointreau, Lime juice, Cramberries)

Margarita € 12

(Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Salt)

Daiquiri € 12

(Rum Bacardi, Lime Juice, Sugar Syrup)

Mojito € 14

(Rum, fresh Mint, Sugar, Soda, Lime Juice)

Amaretto Sour € 12

(Amaretto, Lemon Juice, Sugar Syrup)

Whisky Sour € 14

(Whisky, Lemon Juice, Sugar Syrup)

Moscow Mule € 12

(Vodka, Ginger Beer, Lime Juice, Sugar Syrup)

PROSECCO

Bisol Belstar	11° a bicchiere/glass	€ 8
100% Glera		€ 30

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT		
VEUVE CLICQUOT	12°	€ 70
60% Pinot Noir 35% Pinot Meunier 5% Chardonnay		

RUINART BRUT		
RUINART	12°	€ 85
60% Pinot Noir 40% Chardonnay		

RUINART ROSÉ		
RUINART	12,5°	€ 95
60% Pinot Noir 40% Chardonnay		

FERRARI Maximum Blanc de blanc	12,5°	a bicchiere/glass	€ 12
100% Chardonnay			€ 40

FERRARI Maximum Blanc de blanc (0.375cl)	12,5°		€ 24
100% Chardonnay			

FERRARI Maximum Rosé	12,5°		€ 55
70% Pinot Nero 30% Chardonnay			

FERRARI Maximum Blanc de blanc Magnum	12,5°		€ 75
100% Chardonnay			

FERRARI Perlé Millesimato	12,5°		€ 60
100% Chardonnay			



IL NOSTRO CHAMPAGNE

OUR CHAMPAGNE



Brut Carte D'Or Heritage Premier – Magnum	12°		€ 130
42% Chardonnay 28% Pinot Noir 30% Pinot Meunier			

Brut Carte D'Or Heritage Premier	12°		€ 65
42% Chardonnay 28% Pinot Noir 30% Pinot Meunier			

Brut Carte D'Or Heritage Premier	12°	a bicchiere/glass	€ 15
42% Chardonnay 28% Pinot Noir 30% Pinot Meunier			

Invitiamo i nostri gentili clienti a comunicarci eventuali allergie ai seguenti prodotti, il nostro personale Vi informerà sui piatti che potrete consumare.

We suggest our kind guests informing us about any allergies to the following products, our employees will show you the dishes you can eat.

1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti (*Cereals containing gluten and relative products*)
2. Crostacei e relativi prodotti (*Shellfish and relative products*)
3. Uova e relativi prodotti (*Eggs and relative products*)
4. Pesce e relativi prodotti (*Fish and relative products*)
5. Arachidi e relativi prodotti (*Peanuts and relative products*)
6. Semi di soia e relativi prodotti (*Soybean and relative products*)
7. Latte e relativi prodotti, incluso il lattosio (*Milk and relative products incl. lactose*)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti (*Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nut, brazil nut, macadamia nuts, and relative products*)
9. Sedano e relativi prodotti (*Selery and relative products*)
10. Senape e relativi prodotti (*Mustard and relative products*)
11. Semi di sesamo e relativi prodotti (*Sesame seeds and relative products*)
12. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂ (*Sulphur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter reported as SO₂*)
13. Lupino e relativi prodotti (*Lupine and relative products*)
14. Molluschi e relativi prodotti (*Clams and relative products*)

* In base alla disponibilità di mercato possono essere utilizzati per le nostre preparazioni anche prodotti surgelati all'origine.

According to the market availability can be used for our preparations also frozen products at the origin.

A tutela della Vs. salute, secondo il regolamento CE 853/2004 e successive integrazioni, vi informiamo che nel nostro ristorante si effettua il trattamento di bonifica preventiva degli ingredienti di origine ittica con il sistema dell'abbattimento rapido di temperatura

For the protection of your health, according to the EC Regulation 853/2004 and subsequent amendments, we inform you that in our restaurant we perform the process of pre-cleaning of the ingredients of fish origin through the system of fast temperature.

Tutte le proposte Gluten free sono contrassegnate dal simbolo

Nel caso di celiachia grave non possiamo peraltro garantire al 100% la totale assenza di glutine dalle nostre preparazioni, in quanto assemblate in un'unica cucina.

All the Gluten free offers are marked with

In the case of severe celiac disease we can't guarantee 100% absence of gluten from our preparations, as assembled in one single kitchen.

Vi ringraziamo per la collaborazione.

Thank you for your collaboration.