

Salice Blu

*Menu realizzato dallo Chef
Luigi Gandola*

Carta del Ristorante *dal 1973*

Menu degustazione

allergeni

euro

■ 1 SAPORI DEL LAGO DI COMO (7 portate • minimo due persone)

Vellutata di zucca dell'orto con pane croccante e olio alla curcuma	1, 7
Ravioli di pasta alla barbabietola ripieni di pizzoccheri su crema di grasso della latteria di Bellagio	1, 3, 7
Risotto ai fiori di zucca e tartufo nero di Bellagio	7
Lucioperca al vapore con lenticchie e porri	4, 7
Sorbetto agli agrumi	3
Quaglia disossata arrostita con i funghi porcini su crema di patata viola e burrata	3, 7, 9, 12
Panna cotta ai lamponi	3



a persona, 100

■ 1 SAPORI E I RICORDI (5 portate • minimo due persone)

Tartare di salmone Balik leggermente affumicato con chips croccanti	4, 7
Carnaroli Riserva San Massimo alla sfumatura del giorno	7
Spaghetti al germe di grano con astice blu e pomodori datterino	1, 3, 7, 8
Scampi scottati all'arancia con crema di patate all'erba cipollina su spinacini croccanti	2
Sorbetto al mango e passion fruit	3, 7, 8



a persona, 80

■ IL BUON RICORDO (4 portate • minimo due persone)

Verdura di stagione di chef Luigi Gandola	7, 8
Pappardelle al tartufo nero di Bellagio mantecate al formaggio grasso d'alpe	1, 3, 7, 9
Trilogia di pesce pescato nel Lago di Como	1*, 4, 7, 8
Millefoglie di pasta sfoglia croccante	1, 7



a persona, 70

■ MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO (5 portate • minimo due persone)

Melanzana viola, pomodori secchi, mozzarella e formaggio della nostra cantina	7, 8
Insalata croccante di mamma Flora con pomodori datterino e ananas fresco	1*, 3, 8
Gnocchetti alle verdure con crema di zafferano di Bellagio	7
Tempura in olio extravergine di oliva	3, 7, 8
Tortino di miascia con sorbetto all'uva fragola	1, 3, 7, 8

a persona, 60

1* Disponibile anche senza glutine
informare il nostro personale

Selezione dei vini dalla nostra cantina al bicchiere (minimo due persone)

	allergene	euro
Abbinamento di 2 grandi vini italiani Chardonnay, Sangiovese	12	a persona, 18
Abbinamento di 3 grandi vini di Lombardia Sauvignon Blanc, Nebbiolo, Merlot	12	a persona, 27
Abbinamento di 3 grandi vini italiani Franciacorta, Ribolla Gialla, Barbera	12	a persona, 30
Abbinamento di 4 grandi vini italiani Franciacorta Rosé, Nero d'Avola, Ortrugo, Aglianico	12	a persona, 37
Abbinamento di 5 grandi vini italiani Sangiovese, Nebbiolo, Roero, Turbiana, Carignano del Sulcis	12	a persona, 50
Abbinamento di 4 grandi vini dal mondo Champagne, Pinot Nero, Cab. Sauvignon e Sherry	12	a persona, 50





Ristorante Salice Blu
via per Lecco 33
22021 Bellagio (Como) Italy
booking +39 339 8343067
tel. +39 031 950535
fax +39 031 950393
info@ristorante-saliceblu-bellagio.it
www.ristorante-saliceblu-bellagio.it

Catering in exclusive location

Private Chef & Wedding

Cooking Lesson & Truffle Hunting

Private Cellar & Wine Tasting