Salice Blu

Menu by Chef
Luigi Gandola

À la carte Restaurant Menu

since 1973

Tasting menu

	allergens	euros

LAKE COMO GOURMET FLAVOURS (7 courses • min. two people)

Cream of squash soup with crunchy bread and turmeric-infused olive oil	1, 7
Beetroot ravioli filled with pizzoccheri on local cheese cream	1, 3, 7
Courgette flower risotto with Bellagio black truffle	7
Steamed zander with lentil and leek purée	4, 7
Citrus fruit sorbet	3
Boned quail roasted with porcini mushrooms on a purple potato and burrata cheese cream	3, 7, 9, 12
Raspberry panna cotta	3
	per person, **100**

Salice Blu
Piatti storici • Sign dishes

THE FLAVOURS AND MEMORIES (5 courses • min. two people)

Gently smoked Balik salmon tartare with crisps and orange cream	4, 7
Riserva San Massimo Carnaroli risotto of the day	7
Wholewheat spaghetti with blue lobster and baby plum tomatoes	1, 3, 7,8
Seared scampi with orange served with chive creamed potatoes on crispy spinach	2
Mango and passion fruit sorbet	3, 7, 8
	per person, **80**

Salice Blu
Piatti storici • Sign dishes

GOOD MEMORIES (4 courses • min. two people)

Seasonal vegetables by Chef Luigi Gondola	7, 8
Bellagio black truffle pappardelle creamed with alpine cheese	1, 3, 7, 9
Trio of Lake Como fish	1*, 4, 7, 8
Crisp puff pastry millefeuille	1, 7
	per person, **70**

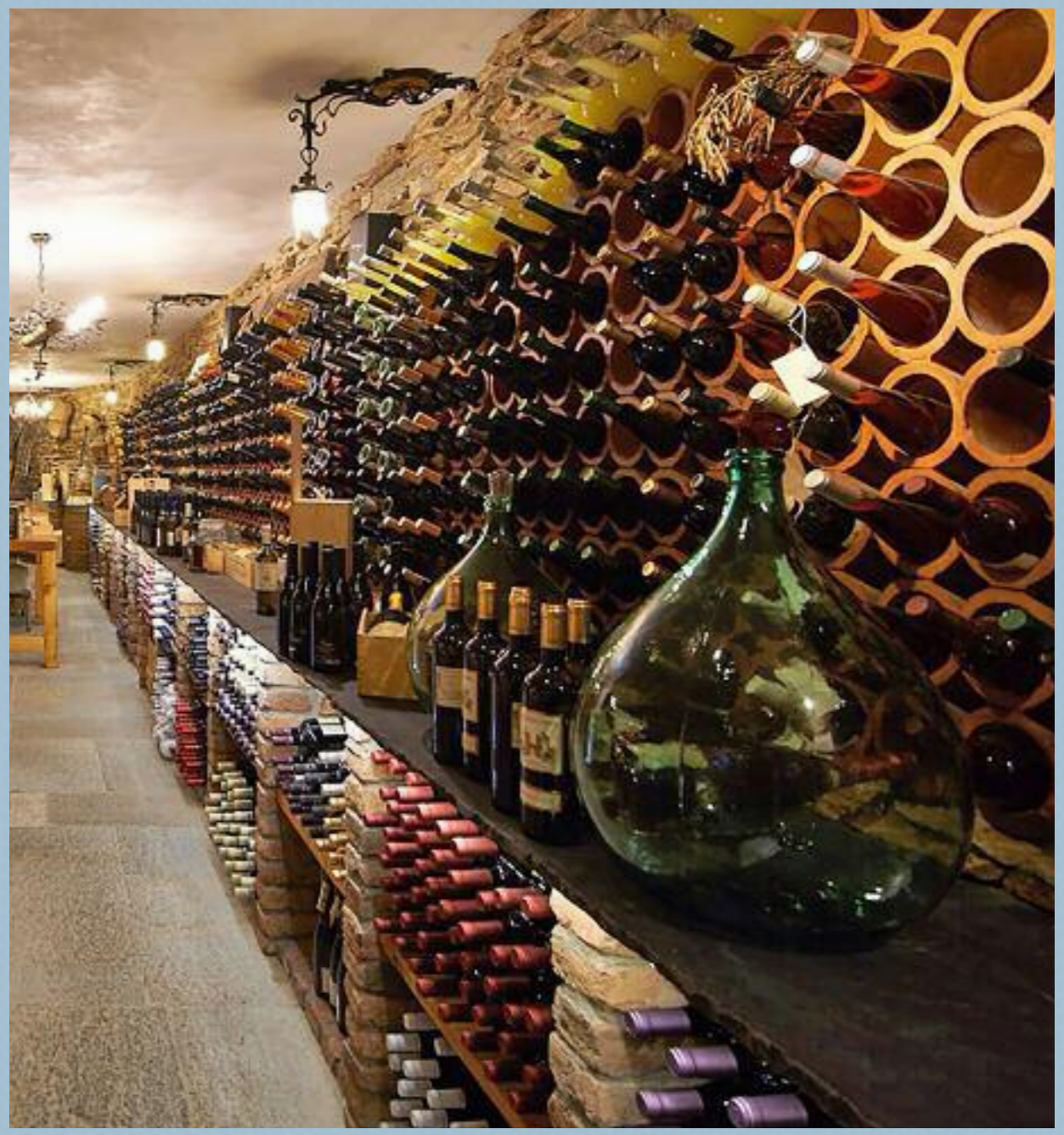
VEGETARIAN TASTING MENU (5 courses • min. two people)

Purple aubergine, sundried tomatoes, mozzarella and our house cheese	7, 8
Mamma Flora's crisp salad with baby plum tomatoes and fresh pineapple	1*, 3, 8
Vegetable gnocchetti with Bellagio saffron cream	7
Tempura in extra virgin olive oil	3, 7, 8
"Miascia" cake with fox grape sorbet	1, 3, 7, 8
	per person, **60**

1* Gluten-free option available,
please inform our staff

A selection of wines from our cellar by the glass (minimum two people)

	allergens	euros
A selection of 2 Italian fine wines Chardonnay, Sangiovese	12	per person, 18
A selection of 3 Lombardy fine wines Sauvignon Blanc, Nebbiolo, Merlot	12	per person, 27
A selection of 3 Italian fine wines Franciacorta, Ribolla Gialla, Barbera	12	per person, 30
A selection of 4 Italian fine wines Franciacorta Rosé, Nero d'Avola, Ortrugo, Aglianico	12	per person, 37
A selection of 5 Italian fine wines Sangiovese, Nebbiolo, Roero, Turbiana, Carigano del Sulcis	12	per person, 50
A selection of 4 international fine wines Champagne, Pinot Nero, Cab. Sauvignon e Sherry	12	per person, 50



Verkostungs-Menu

	allergene	euro
DIE GESCHMACKSEINDRÜCKE DES COMERSEES (7 Gänge • für min. zwei Personen)		
	1, 7	
Gartenkürbiscreme mit knusprigem Brot und Kurkumaöl	1, 3, 7	
Ravioli aus Rübenteig mit Pizzoccheri auf reicher Sahnecreme aus Bellagio	7	
Risotto mit Zucchiniblumen und schwarzem Trüffel von Bellagio	4, 7	
Dampfgegarter Hechtbarsch auf Linsen-Porree-Creme	3	
Zitrusfrüchte - Sorbet	3, 7, 9, 12	
Entbeinte gebratene Wachtel mit Steinpilzen auf violettem Kartoffelpüree und Burrata-Frischkäse	3	
Pannacotta mit Himbeeren		
		pro Person, **100**

GESCHMACKSERINNERUNGEN (5 Gänge • für min. zwei Personen)

Tartar von leicht geräuchertem Balik-Lachs mit knusprigen Chips und Orangencreme	4, 7	
Risotto mit Carnaroli-Reis Riserva San Massimo, zubereitet nach Art des Tages	7	
Spaghetti mit Weizenkeimen, mit blauem Hummer und Datteltomaten	1, 3, 7,8	
In Orange angebratene Scampi mit Schnittlauch-Kartoffelcreme auf knusprigem Spinat	2	
Ananas-Törtchen mit Kokos-Eiscreme	3, 7, 8	
		pro Person, **80**

SCHÖNE ERINNERUNG (4 Gänge • für min. zwei Personen)

Gemüse der Saison nach Chefkoch Luigi Gandola	7, 8	
Schwarztrüffel-Pappardelle von Bellagio mit reichem Alpen-Käsemus	1, 3, 7, 9	
Fisch- Trilogie aus dem Comersee	1*, 4, 7, 8	
Millefoglie aus knusprigem Blätterteig	1, 7	
		pro Person, **70**

VEGETARISCHES VERKOSTUNGSMENU (5 Gänge • für min. zwei Personen)

Melanzana viola, pomodori secchi, mozzarella e formaggio della nostra cantina	7, 8	
Knuspriger Salat von Mamma Flora mit Datteltomaten und frischer Ananas	1*, 3, 8	
Gemüse-Gnocchetti mit Safrancreme aus Bellagio	7	
Tempura in nativem Olivenöl Extra	3, 7, 8	
Miascia-Törtchen mit Sorbet von Isabella-Trauben	1, 3, 7, 8	
		pro Person, **60**

1* Auch glutenfrei erhältlich
Informieren Sie unser Personal

Auswahl unseres Weinkellers, im Glas (mindestens zwei Personen)

	allergene	euro
Zusammenstellung 2er berühmter italienischer Weine Chardonnay, Sangiovese	12	pro Person, 18
Zusammenstellung 3er großer lombardischer Weine Sauvignon Blanc, Nebbiolo, Merlot	12	pro Person, 27
Zusammenstellung 3er berühmter italienischer Weine Franciacorta, Ribolla Gialla, Barbera	12	pro Person, 30
Zusammenstellung 4er berühmter italienischer Weine Franciacorta Rosé, Nero d'Avola, Ortrugo, Aglianico	12	pro Person, 37
Zusammenstellung 5er berühmter italienischer Weine Sangiovese, Nebbiolo, Roero, Turbiana, Carigano del Sulcis	12	pro Person, 50
Zusammenstellung von 4 großen Weine aus der ganzen Welt Champagne, Pinot Nero, Cab. Sauvignon e Sherry	12	pro Person, 50

Menu dégustation

	allergènes	euro

LES SAVEURS DU LAC DE CÔME (7 plats • min. deux personnes)

Velouté de citrouille du jardin avec pain croustillant et huile de curcuma	1, 7
Raviolis aux betteraves farcis de pizzoccheri sur crème de graisse de la laiterie de Bellagio	1, 3, 7
Le risotto aux fleurs de courgette et truffe noire de Bellagio	7
La perche à la vapeur avec purée de lentilles et poireaux	4, 7
Le sorbet aux agrumes	3
La caille désossée rôtie aux cèpes sur crème de pomme de terre violette et beurrée	3, 7, 9, 12
La Panna cotta aux framboises	3
	par personne, **100**

LES SAVEURS ET LES SOUVENIRS (5 plats • min. deux personnes)

Tartare di salmone Balik leggermente affumicato con chips croccanti	4, 7
Le Carnaroli Réserve San Massimo à la teinte du jour	7
Les spaghettis au germe de blé avec homard bleu et tomates-dattes	1, 3, 7,8
Langoustines échaudées à l'orange avec crème de pommes de terre à la ciboulette sur petites feuilles d'épinards croustillantes	2
Le Sorbet à la Mangue et Fruit de la Passion	3, 7, 8
	par personne, **80**

AU BON SOUVENIR (4 plats • min. deux personnes)

Les légumes de saison du chef Luigi Gandola	7, 8
Pappardelle à la truffe noire de Bellagio coulées au fromage gras des Alpes	1, 3, 7, 9
Trilogie de poisson péché dans le Lac de Côme	1*, 4, 7, 8
Le millefeuille de pâte feuilletée croustillante	1, 7
	par personne, **70**

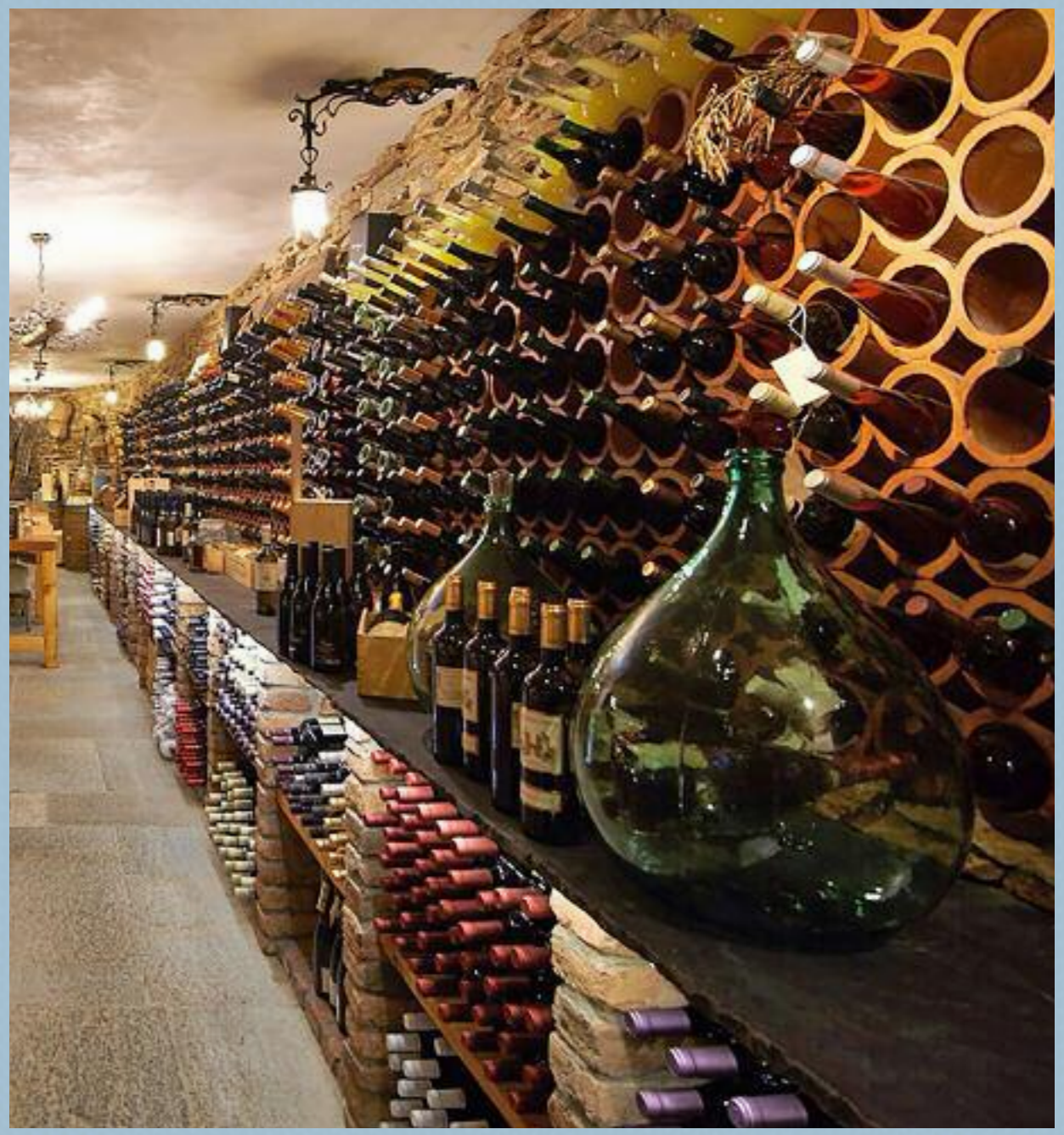
MENU DÉGUSTATION VÉGÉTARIEN (5 plats • min. deux personnes)

L'aubergine violette, les tomates sèches, la mozzarella et le fromage de notre cave	7, 8
La salade croustillante de maman Flora avec tomates-dattes et ananas frais	1*, 3, 8
Gnocchetti aux légumes avec crème de safran de Bellagio	7
La tempura à l'huile d'olive extra vierge	3, 7, 8
Le gâteau de miascia avec sorbet à l'isabelle	1, 3, 7, 8
	par personne, **60**

1* Également disponible sans gluten
En informer notre personnel

Sélection des vins de notre cave, au verre (minimum deux personnes)

	allergènes	euro
Assortiment de 2 grands vins italiens Chardonnay, Sangiovese	12	par personne, 18
Assortiment de 3 grands vins de Lombardie Sauvignon Blanc, Nebbiolo, Merlot	12	par personne, 27
Assortiment de 3 grands vins italiens Franciacorta, Ribolla Gialla, Barbera	12	par personne, 30
Assortiment de 4 grands vins italiens Franciacorta Rosé, Nero d'Avola, Ortrugo, Aglianico	12	par personne, 37
Assortiment de 5 grands vins italiens Sangiovese, Nebbiolo, Roero, Turbiana, Carigano del Sulcis	12	par personne, 50
Assortiment de 4 grands vins du monde Champagne, Pinot Nero, Cab. Sauvignon e Sherry	12	par personne, 50



Дегустационное Меню

	аллергены	euro

ЛАГО ДИ КОМО ГУРМАН (7 блюд • мин. две порции)

Суп-пюре из огородной тыквы с хрустящим хлебом и маслом с куркумой	1, 7
Равиоли из теста со свёклой с начинкой из пиццокери на на подливе из сливок из сыродельни Белладжо	1, 3, 7
Ризотто с цветками цуккини и чёрным трюфелем из Белладжо	7
Судак на пару с пюре из чечевицы и лука-порея	4, 7
Сорбетто из цитрусовых	3
Перепёлка без костей поджаренная с белыми грибами на креме из фиолетового картофеля и буррата	3, 7, 9, 12
Панна котта с малиной	3

на челвека, **100**

ПАМЯТНЫЕ ВКУСЫ (5 блюд • мин. две порции)

Тартар из сёмги Balik с лёгким копчением с хрустящими чипсами и эмульсией из апельсина	4, 7
Рис Карнароли Ризерва Сан Массимо с заправкой в зависимости от дня	7
Спагетти из муки с зародышами пшеницы с синим лобстером и помидорами даттерини	1, 3, 7,8
Слегка поджаренные крупные креветки с апельсином, с картофельным пюре с зелёным луком на хрустящем молодом шпинате	2 3, 7, 8
Сорбетто Манго и Маракуйя	

на челвека, **80**

ПАМЯТНЫЕ ВКУСЫ (4 блюд • мин. две порции)

Сезонные овощи от шеф-повара Луиджи Гандола	7, 8
Папарделле с чёрным трюфелем из Белладжо с горным сыром	1, 3, 7, 9
Рыбная Трилогия улов из Лаго ди Комо	1*, 4, 7, 8
Десерт из хрустящего слоёного теста	1, 7

на челвека, **70**

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ (5 блюд • мин. две порции)

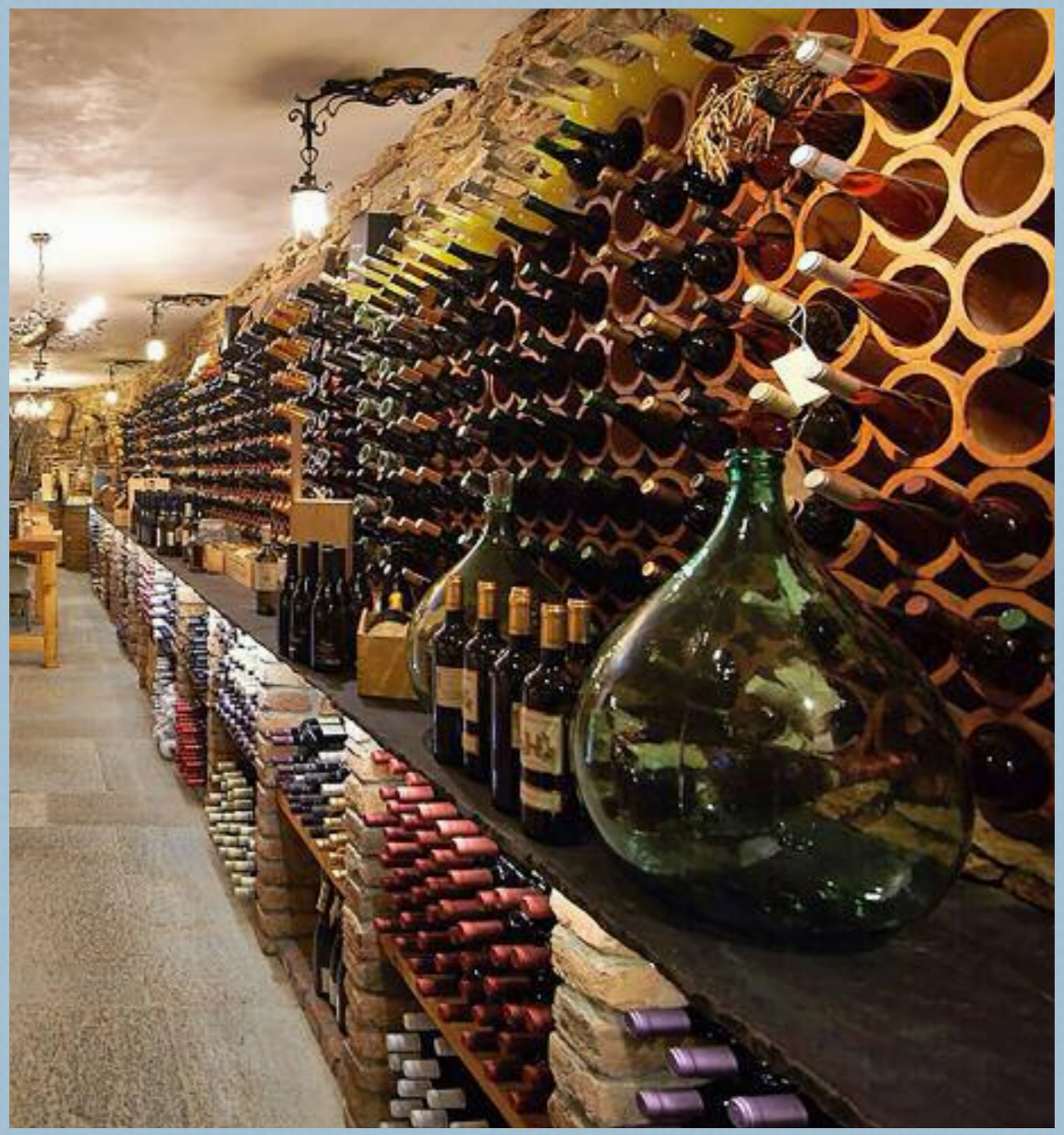
Фиолетовый баклажан, вяленые помодоры, моцарелла и сыр из нашего погреба	7, 8
Хрустящий салат мамы Флоры с помидорами даттерини и свежим ананасом	1*, 3, 8
Ньокетти с овощами и с шафрановым кремом Белладжо	7
Темпура в оливкововм масле полученном холодным прессованием	3, 7, 8
Десерт мияша с сорбетто из земляничного винограда	1, 3, 7, 8

на челвека, **60**

1* Имеется также без глютена
Проинформировать наш персонал

Выбор вин из нашего погреба, стакан (мин. два человека)

	аллергены	euro
Подбор 2 известных Итальянских вин Chardonnay, Sangiovese	12	ана челвека, 18
Подбор 3 известных вин региона Ломбардия Sauvignon Blanc, Nebbiolo, Merlot	12	ана челвека, 27
Подбор 3 известных Итальянских вин Franciacorta, Ribolla Gialla, Barbera	12	ана челвека, 30
Подбор 4 известных Итальянских вин Franciacorta Rosé, Nero d'Avola, Ortrugo, Aglianico	12	ана челвека, 37
Подбор 5 известных Итальянских вин Sangiovese, Nebbiolo, Roero, Turbiana, Carigano del Sulcis	12	ана челвека, 50
Подбор 4 изместных на мировом уровне вин Champagne, Pinot Nero, Cab. Sauvignon и Sherry	12	ана челвека, 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 Hunthing

Private Cellar & Wine Tasting