

Salice Blu

*Menu realizzato dallo Chef
Luigi Gandola*

Carta del Ristorante

dal 1973

Gentile cliente, grazie per aver scelto il nostro ristorante!

Ti auguriamo di sentirti come a casa, coccolato dalle parole di Camilla e dai sapori della buona cucina italiana di chef Luigi Gandola.

Prima di lasciarti avventurare nelle pagine dei piatti, desideriamo raccontarti la nostra storia, affinché la tua esperienza seduto al tavolo sia la più completa e indimenticabile possibile.

Le porte del Salice Blu si sono aperte nel 1973: Flora e Mino Gandola hanno realizzato il sogno di avere un loro ristorante in cui accogliere amici e futuri amici. Da allora in questo locale si tramanda la tradizione culinaria del Lago di Como in ottica innovativa, pur mantenendo sempre un rispetto basilare per il territorio del Lago di Como, che come saprai, è unico al mondo.

Ci teniamo a condividere inoltre che abbiamo a cura il nostro pianeta, perciò gli ingredienti che selezioniamo per te provengono da zone limitrofe alla nostra cucina e nel massimo rispetto della Natura. Inoltre, il nostro ristorante, così come il nostro reparto catering, sono entrambi *plastic free*.

Ti lasciamo ora proseguire nella lettura di questa nostra carta del ristorante e ti concediamo tutto il tempo che vorrai.

Grazie ancora per essere entrato nella storia del Salice Blu!

*Camilla e Luigi Gandola
con mamma Flora*



Riso Carnaroli Margherita con spinacini e blu della latteria



Filetto di vitello affumicato alla maggiorana dell'orto con crema topinambur



Menu degustazione

allergeni euro

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

Spuma di pesce di lago in guazzetto di pomodori gialli con germogli piccanti e caviale di lago	4
Quenelle di toc di Bellagio	7
Tagliatella di pasta fresca alla semola rimacinata al ragù di vitello (ricetta originale di papà Mino)	1, 3, 9
Risotto carnaroli Margherita con spinacini e blu della latteria	7
Sorbetto al sedano	9
Carrè di agnello presalè in crosta di erbe dell'orto e senape rustica con pomodori disidratati	1, 10
Tris ai frutti rossi (pannacotta, brûlé, lamponcello)	3, 7
<i>Con abbinamento di vini al calice</i>	
	a persona, 110
	a persona, 180



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

Capasanta scottata con passion fruit, crema di barbabietola e riduzione di cumquat del nostro orto	14
Ravioli di pasta di semola ripieni di cozze al profumo di erba cipollina con emulsione di peperoni rossi	1, 3, 7, 14
Tonno scottato di manto di pane alle arance con emulsione di ceci e curry	1, 4
Paccheri ripieni di crescenza e di pomodori datterino con ragù di calamari	1, 7, 14
Latte in piedi al cocco con crumble di nocciole	7, 8
<i>Con abbinamento di vini al calice</i>	
	a persona, 100
	a persona, 160



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

Vellutata di verdura di stagione	7, 9
Risotto carnaroli Margherita con fiori di zuccina e tartufo nero di Bellagio	7
Filetto di vitello affumicato alla maggiorana dell'orto con crema di topinambur	7
Tortino miascia 2.0 con gelato alla vaniglia e rosmarino	1, 3, 7, 8
<i>Con abbinamento di vini al calice</i>	
	a persona, 80
	a persona, 130



Millefoglie di salmone leggermente affumicato con veli di riso Venere



Uovo a bassa temperatura con verdure croccanti



Antipasti

allergeni euro

■ IL PESCE

Capasanta scottata con passion fruit e crema di barbabietola e riduzione di cumquat del nostro orto 14 32

Millefoglie di salmone leggermente affumicato con veli di riso Venere 4 28

Tempura di agone con spinacino croccante e aspretto dei Resec 1, 4 26

■ LA CARNE

Scaloppa di foie gras con mela e composta di frutta 12 34

Battuta di manzo con olio alla senape, scalogno al vino rosso e chips croccanti 10, 12 30

Culatello con cotenna invecchiato nella nostra cantina con sorbetto al sedano 9 26

■ IL FORMAGGIO E LA VERDURA

Selezione di formaggi della latteria di Bellagio 7, 8 25

Uovo a bassa temperatura con verdure croccanti 3 24

Vellutata di verdura di stagione 7 20

Insalata del giorno di mamma Flora 16

Pappardella di pasta fresca alla semola rimacinata al tartufo nero di Bellagio



Ravioli di pasta di semola ripieni di cozze al profumo di erba cipollina con emulsione di peperoni rossi



■ I RISOTTI CON RISO CARNAROLI MARGHERITA (minimo due persone)

Risotto con fiori di zuccina e tartufo nero di Bellagio 7 26

Risotto con spinacini e blu della latteria 7 23

■ LE PASTE FRESCHE CON SEMOLA ALL'UOVO

Pappardella di pasta fresca alla semola rimacinata al tartufo nero di Bellagio 1, 3, 7 29

Ravioli di pasta di semola ripieni di cozze al profumo di erba cipollina con emulsione di peperoni rossi 1, 3, 7, 14 26

Tagliatella di pasta fresca alla semola rimacinata al ragù di vitello (ricetta di papà Mino) 1, 3, 9 18

■ LA PASTA DEL PASTIFICIO DEI CAMPI DI GRAGNANO (NA)

Linguine con pomodori datterino e astice blu 1, 2, 7 32

Paccheri ripieni di crescenza e polvere di pomodoro con ragù di calamari 1, 7, 14 28



Lucioperca avvolto nel porro su polenta morbida mantecata con formaggio della latteria di Bellagio



Petto di faraona marinato alla paprika con salsa al passion fruit



■ DAL MARE

Astice blu con sfoglia croccante ai funghi disidratati e salsa al mango Chutney piccante 2 48

Branzino selvaggio in crosta di pistacchi di Bronte e crema al limone 1, 4, 7 40

Filetto di tonno del Mar Mediterraneo scottato in manto di pane alle arance con emulsione di ceci e curry 1, 4 36

■ DAL LAGO DI COMO

Lucioperca avvolto nel porro su polenta morbida mantecata con formaggio della latteria di Bellagio 4, 7 29

Spuma di pesce di lago in guazzetto di pomodori gialli con germogli piccanti e caviale di lago 4 28

Pescato del giorno (prezzo variabile) 4

■ LA SELEZIONE DELLE CARNI

Petto di faraona marinato alla paprika con salsa al passion fruit 32

Quaglia in crosta di Collinetta con foie gras, marmellata di scalogno e chips di patata viola 32

Controfiletto di manzo dry aged con salsa olandese, sauté di verdure e fonduta al grana del lago 3, 7 32

Carrè di agnello presalè in crosta di erbe dell'orto e senape rustica con pomodori disidratati 1, 7, 10 32
(minimo 2 persone)

Filetto di vitello affumicato alla maggiorana dell'orto con crema di topinambur 7 28

Branzino selvaggio in crosta di pistacchi e crema al limone



Carré di agnello presalé in crosta di erbe dell'orto e senape rustica con pomodori disidratati



Allergeni

1		Cereali contenenti glutine
2		Crostacei e prodotti 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
8		Frutta a guscio
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		Anidride solforosa e solfiti
13		Lupini e prodotti a base di lupini
14		Molluschi e prodotti a base di molluschi

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.



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

	allergene	euro
Abbinamento di 2 grandi vini italiani	12	20
Abbinamento di 3 grandi vini di Lombardia	12	30
Abbinamento di 3 grandi vini italiani	12	35
Abbinamento di 4 grandi vini italiani	12	50
Abbinamento di 5 grandi vini italiani	12	60
Abbinamento di 6 grandi vini italiani	12	70





Catering in exclusive location

Private Chef & Wedding

Cooking Lesson & Truffle Hunting

Private Cellar & Wine Tasting

Ristorante Salice Blu
Experience Restaurant

via per Lecco 33
22021 Bellagio (Como) Italy
booking +39 339 8343067
info@ristorante-saliceblu-bellagio.it
www.ristorante-saliceblu-bellagio.it

