




Menù



Allergeni

 “Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.”

 “Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.”

 “Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.”

 “Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas a nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon”.

Partner



ristoranteanticopozzo.com



taxiservicebellagio.com

Insalate

LIGURE	polipo - patate - sedano - insalata octopus - boiled potatoes - celery - lettuce	€ 12
CAESAR	insalata romana - crostini - pollo - scaglie di grana - caesar dressing salad - croutons - chicken nuggets - parmesan - caesar dressing	€ 12
PRIMAVERA	mozzarella di bufala e verdure bollite di stagione buffalo Mozzarella cheese- boiled seasonal vegetables	€ 11
VALTELLINA	insalata verde - sedano - bresaola - funghi porcini - formaggio casera salad - celery - mushrooms - casera cheese - dry salted beef	€ 12
VERONESE	radicchio - prosciutto crudo - sedano - noci - parmigiano a scaglie radicchio - cured ham - parmesan cheese - walnuts	€ 12
TOSCANA	lattuga - mzzarella di bufala - carote - funghi porcini songino salad - mozzarella cheese - mushrooms - carrots	€ 11
GRECA	insalata - pomodorini - feta - uovo sodo - cipolle - origano - olive nere salad - tomatoes - feta cheese - boiled eggs - onion - olives - oregan	€ 11
CAPRESE	pomodorini freschi - mozzarella di bufala - olive nere - basilico tomatoes - buffalo mozzarella cheese - basil - black olives	€ 11
NIZZARDA	insalata mista - tonno - acciughe - uova sode - olive - mais - carote salad - tuna - anchovies - sweetcorn - olives - boiled eggs - carrots	€ 10
NORVEGESE	Insalata romana - pomodori - salmone affumicato - caprino - crostoni salad - tomatoes - smoked salmon - cottage cheese - toasted bread	€ 12

Insalata verde o mista Grandi

Green or mixed salad Large

€ 7,5

Antipasti

Selezione di formaggi misti locali Local Cheese selection	€ 8,5
Tagliere di salumi nostrani Local cold cuts selection	€ 10
Tagliere misto di salumi e formaggi (1/2 persone) Cold cuts & cheese selection (for 1/2 people)	€ 13
Carpaccio di bresaola con funghi porcini, scaglie di grana Dry salted beef carpaccio with mushrooms & parmesan cheese	€ 11
Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana Beef carpaccio with rocket and parmesan cheese	€ 11
Antipasto Babayaga (1/2 persone) Hors-d'oeuvres Babayaga (for 1/2 people)	€ 13
Delizie del lago Mixed delicacies from our lake	€ 10
Cocktail di gamberetti Shrimp cocktail	€ 10
Prosciutto e melone Row ham and Melon	€ 11

Primi Piatti

Spaghetti pomodoro e basilico Spaghetti with tomato sauce and fresh basil	€ 8
Spaghetti aglio, olio e peperoncino Spaghetti dressed with garlic, oil & ground chilli pepper	€ 7,5
Tagliatelle con code di gamberi e zucchine Tagliatelle with shrimps & zucchini	€ 12
Tagliatelle al ragù Tagliatelle with Bolognese sauce	€ 10
Fusilli primavera Twisted pasta with seasonal vegetables and tomato sauce	€ 9,5
Penne all'arrabbiata Maccheroni arrabiata (tomato sauce, with chilli pepper, garlic, parsley)	€ 9
Linguine con missultini e pomodorini freschi Linguine with missultini (dried fish from our lake)	€ 12
Tagliolini al nero di seppia con salmone affumicato Black tagliolini with smoked salmon	€ 13
Tortellini con panna, prosciutto e funghi Tortellini with ham, mushrooms & cream	€ 10
Zuppa del giorno Chef's soup	€ 7,5
Lasagne Homemade Lasagna	€ 10

Secondi di Carne

Petto di pollo alla pizzaiola Chicken breast in oregano-flavoured tomato sauce	€ 15
Filetto di maiale all'aceto balsamico con mele Pork fillet with balsamic sauce and apples	€ 17
Filetto al pepe verde Beef fillet in green pepper sauce	€ 22
Filetto Diana con champignon, rosmarino e succo di carne Beef fillet with mushrooms, rosemary, maderia sauce	€ 22
Filetto Babayaga con erbe aromatiche, panna e olive nere Beef fillet with cream, pot herbs, black olives	€ 22
Filetto Voronoff con crema di senape Beef fillet with mustard sauce	€ 22
Orecchia di elefante milanese con pomodorini Breaded veal sauted in butter seved with fresh tomatoes	€ 19

Pesce del nostro lago

Filetti di lavarello in guazzetto con capperi, pomodorini e olive nere Fillet lavart with capers, fresh tomatoes, and black olives	€ 15
Lavarello all griglia Grilled lavaret	€ 14
Riso e Filetto di pesce persico Boiled rice with perch fillets	€ 14
Filettini dorati di persico serviti con contorno Perch fillets served with a side dish	€ 14
Filetto di trota alla lariana Trout fillet in Lariana sauce (pan fried with sage and lemon)	€ 12

TUTTI I SECONDI SONO SERVITI CON UN CONTORNO
All mains are served with a side dish

In caso di mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati o in scatola

Carni alla Griglia

Tagliata di manzo Rump steak	€ 17,5
Tagliata di manzo con rucola e grana Sliced grilled beef served with rocket salad and parmesan cheese	€ 19
Filetto di manzo Fillet steak	€ 19
Nodino di vitello Veal loin	€ 18
Petto di pollo Chicken breast	€ 12
Grigliata mista Mixed meat grill	€ 19

Tutti i secondi sono serviti con un contorno / All mains are served with a side dish

Hamburger

Hamburger	€ 10
Cheese Burger	€ 12
Light chicken Burger	€ 9
Chicken Burger	€ 12
Chianina Burger	€ 13
Vegetarian Burger	€ 10

Tutti i secondi sono serviti con un contorno / All mains are served with a side dish

Le nostre Pizze

MARINARA	Pomodoro, origano, aglio / Tomato, oregano, garlic	€ 6,5
MARGHERITA	Mozzarella, Pomodoro / Tomato & Mozzarella cheese	€ 7
NAPOLETANA	M-P, origano, acciughe / T-M, anchovies	€ 8,5
PUGLIESE	M-P, origano, cipolle / T-M, oregano, onions	€ 8
SICILIANA	M-P, acciughe, origano, olive / T-M, anchovies, oregano, black olives	€ 8,5
ROMANA	M-P, acciughe, origano, olive, capperi / T-M, anchovies, oregano, capers, olives	€ 9
PROSCIUTTO	M-P, prosciutto cotto / T-M, ham	€ 9
FUNGHI	M-P, funghi / T-M, mushrooms	€ 8,5
WURSTEL	M-P, wurstel / T-M, frankfurter	€ 8,5
LUCIFERO	M-P, salame piccante / T-M, hot spicy salami	€ 9
NAVIGLI	M-P, gorgonzola / T-M, gorgonzola cheese	€ 8,5
TRILUSSA	M-P, carciofi, aglio, olio, prezzemolo / T-M, artichokes, garlic, parsley	€ 9
DELICATA	M-P, rucola, scaglie di grana / T-M, rocket salad, parmesan cheese	€ 9,5
MONZESE	M-P, salsiccia dolce e rosmarino / T-M, mild sausage, rosemary	€ 9
CAPRESE	M-P, pomodorini freschi, basilico / T-M, fresh tomatoes, fresh basil	€ 8,5
4 FORMAGGI	M-P, taleggio, gorgonzola, fontina / T-M, taleggio, gorgonzola, fontina	€ 10
4 STAGIONI	M-P, funghi, prosciutto, carciofi / T-M, mushrooms, ham, artichokes	€ 10
ZOLA E NOCI	M-P, gorgonzola, noci, mela / T-M, gorgonzola cheese, walnuts, apple	€ 9,5
BOSCAIOLA	M-P, funghi porcini, prezzemolo / T-M, mushrooms, rosemary	€ 11
LODEN	M-P, speck, gorgonzola / T-M, smoked ham, gorgonzola cheese	€ 10
AROMATICA	M-P, tonno, cipolle, basilico / T-M, tuna fish, onion basil	€ 10
CRUDO	M-P, prosciutto crudo / T-M, raw ham	€ 11
VEGETARIANA	M-P, verdure miste / T-M, mixed vegetables	€ 10
LEONE NERO	M-P, acciughe, olive nere e verdi, origano / T-M, anchovies, olives, oregano	€ 9,5

Le nostre Pizze

PROSCIUTTO E FUNGHI	M-P, prosciutto, funghi / T-M, ham, mushrooms	€ 9,5
VALTELLINA	M-P, bresaola, funghi porcini / T-M, mushrooms, bresaola	€ 11
GOLFO DEI POETI	M-P, pesto, provola affumicata, pomodorini freschi T-M, pesto basil, smoked provola, fresh tomatoes	€ 11
SOLARE	M-P, mozz. di bufala, pomodorini, basilico / T-M, buffalo milk mozzarella, fresh tomatoes, fresh basil	€ 11,5
CAMOGLI	M-P, fontina, pesto, olive verdi, parmigiano a scaglie T-M, fontina, pesto, green olives, parmesan cheese	€ 10
RUSTICA	M-P, speck, provola affumicata, radicchio, scaglie di grana T-M, smoked ham, smoked provola, radicchio, parmesan cheese	€ 11
SPINACIONA	M-P, spinaci, taleggio, grana a scaglie T-M, spinach, taleggio cheese, parmesan cheese	€ 10
CAMPI FLEGREI	M-P, mozz. Di bufala, pomodorini freschi, rucola T-M, buffalo mozzarella, fresh tomatoes, rocket salad	€ 12
ESPLOSIVA	M-P, salame piccante, tonno, cipolle, origano T-M, salami, tuna fish, onion, oregano	€ 11
TIROLESE	M-P, speck, provola affumicata, wurstel T-M, smoked ham, smoked provola cheese, frankfurter	€ 11
MONDADIZZA	M-P, taleggio, bresaola, pepe e sale T-M, taleggio cheese, cured lean beef, pepper and salt	€ 12
CONTADINA	M-P, salsiccia, zucchine grigliate, carciofi, rosmarino T-M, sausage, grilled zucchinis, artichokes, rosemary	€ 11
SFIZIOSA	M-P, carciofi, pesto, parmigiano a scaglie T-M, artichokes, pesto sauce, parmesan cheese	€ 10
MARESCIALLO	P, mozzarella di bufala, salsiccia, aglio, origano T, buffalo mozzarella, mild sausage, garlic, origano	€ 11
BABAYAGA	Mozzarella, pomodorini freschi, spinaci, prosciutto cotto Mozzarella, spinach, ham & fresh tomatoes	€ 11
FUOCO E FIAMME	M-P, prosciutto cotto, tonno, peperoncino T-M, ham, tuna fish, ground chilli pepper	€ 11
CAPRICCIOSA	M-P, acciughe, origano, prosciutto cotto, giardiniera T-M, ham, pickles, anchovies, oregan	€ 10

Aggiunta di mozzarella di Bufala € 1,50 | variazione e aggiunta di un prodotto € 1,50

Add of milk buffalo Mozzarella € 1,50 | Variation or add a product € 1,50

Contorni

Patatine fritte French fries	€ 5
Verdure alla griglia Piccole Grilled vegetables Small	€ 5
Verdure alla griglia Grandi Grilled vegetables Large	€ 7,5
Verdure bollite Boiled vegetables	€ 5
Insalata verde o mista Piccole Green or mixed salad Small	€ 5
Insalata verde o mista Grandi Green or mixed salad Large	€ 7,5
Spinaci bolliti Boiled spinach	€ 6
Spinaci saltati Buttered Spinach	€ 6

Dessert

Crepes al cioccolato con gelato alla panna Crepes with chocolate and vanilla ice-cream	€ 7,5
Crepes alla marmellata di mirtilli con gelato alla panna Crepes with blueberry jam and vanilla ice-cream	€ 7,5
Tiramisù Tiramisù	€ 5,5
Crème brûlée Crème brûlée	€ 5
Panna cotta al cioccolato - frutti di bosco - caramello Cream pudding with sauce (chocolate - wildfruits - caramel)	€ 5
Affogato al caffè con panna montata Affogato al caffè (ice-cream with hot coffee and cream)	€ 6,5
Meringata di gelato Ice-cream meringue	€ 5
Tartufo nero Chocolate truffle	€ 5
Frutti di bosco tiepidi con gelato alla panna Warm wildfruits on vanilla ice-cream	€ 6,5
Ananas fresco Pineapple	€ 6
Ananas fresco con gelato e panna montata Pineapple with ice-cream	€ 7
Fragole con gelato Strawberries served with ice-cream	€ 6,5

Lista delle Bevande

VINI DELLA CASA (HOUSE WINE)

ROSSO Cabernet

BIANCO Chardonnay (dry & sparkling) / Castelli Romani (dry & flat)

calice (glass) € 2,5 1/4l. € 4 1/2l. € 6,5 litro € 13

VINI AL BICCHIERE (WINE BY THE GLASS)

ROSSO

Sassella Reale " Fratelli Bettini	cl.10	€ 5
"Cepp" Le terrazze (Vino Locale)	cl.10	€ 4
Montepulciano "Ilico"	cl.10	€ 4,5
Chianti Classico "Le Regge"	cl.10	€ 5

BIANCO

Lugana	cl.10	€ 4,5
--------	-------	-------

PROSECCO

Prosecco di Valdobbiadene	cl.10	€ 4
---------------------------	-------	-----

ROSÈ

Bardolino Chiaretto " Corte Marzago"	cl.10	€ 4,5
--------------------------------------	-------	-------

BIRRA & SOFT DRINK

BIRRA ALLA SPINA (draft beer)

Nastro Azzurro	Piccola € 3,5	Media € 6
----------------	---------------	-----------

BIRRE IN BOTTIGLIA (beers in bottle)

Warsteiner - Beck's - Birra rossa - Nastro azzurro	€ 6
--	-----

BIBITE IN LATTINA (soda in can)

Coca cola - Sprite - Fanta - Chinotto	€ 3,5
Lemonsoda - The freddo	

SUCCHI DI FRUTTA (fruit juice)

Arancia - Ananas - Mela - Pera / Orange - Pineapple - Apple - Pear	€ 3,5
--	-------

ACQUA MINERALE

€ 3

Spumanti

VENETO	Prosecco di Valdobbiadene "La Tordera"	€ 22
	Cartizze Superiore "La Tordera"	€ 28
CHAMPAGNE	Veuve Clicot Brut (France)	€ 55
	Moet & Chandon (France)	€ 55

Vini Bianchi

LOMBARDIA	Pinot nero "Ronchi Molini"	€ 18,5
	Chiavennasca "Nino Negri"	€ 19
VENETO	Lugana "Le Morette"	€ 20
	Soave Bolla "Tufaie"	€ 22
TRENTINO	Muller Thurgau "Santa Margherita"	€ 18
FRIULI	Pinot Grigio "Drius"	€ 20
	Pinot Grigio cl. 0,375	€ 12
	Chardonnay "Colli Formentini"	€ 20
	Sauvignon "Drius"	€ 20
SARDEGNA	Vermentino "Pedres"	€ 20
SICILIA	Casalj Alcamo "Rapitalà"	€ 22

Vini Rossi

LOMBARDIA	Sassella Reale "Bettini"	€ 27
	Bonarda "Terre Bentivoglio"	€ 17
	Quadrio "Nino Negri"	€ 22
	Quadrio "Nino Negri" 0,375	€ 12
	Mazer "Nino Negri"	€ 29
	Cepp "Le Terrazze"	€ 18
PIEMONTE	Barbera d'Alba "Batasiolo"	€ 20
	Nebbiolo Ramale "Torraccia"	€ 22
	Nebbiolo Tre Confini "Torraccia"	€ 16
VENETO	Cabernet Sauvignon Col di Sasso "Banfi"	€ 16
EMILIA R.	Lambrusco "Manicardi"	€ 18
TOSCANA	Morellino di Scansano "Melini"	€ 18
	Chianti "Fattoria Casabianca"	€ 16
	Chianti "Antinori"	€ 27
	Chianti Classico "Le Regge"	€ 29
	Chianti "Bartali" cl. 0,375	€ 12
ABRUZZO	Montepulciano d'abruzzo "Illico"	€ 20
	Montepulciano d'abruzzo "Impeto"	€ 24
SICILIA	Nero D'avola "Castel di Maranfusa"	€ 18

Vini Rosé

VENETO	Bardolino "chiaretto" (Veneto)	€ 18
PIEMONTE	Nebbiolo Rosato "Torraccia" (Piemonte)	€ 22
SICILIA	Nebbiolo Rosato "Rapitalà" (Sicilia)	€ 20
	Nebbiolo Rosato "Rapitalà" (Sicilia) cl. 0,375	€ 12

I grandi Vini

LOMBARDIA	Sforzato della Valtellina "Prevostini" cl. 0,375	€ 29
	Sforzato della Valtellina "Prevostini" cl. 0,75	€ 50
	Corte di Cama "Prevostini"	€ 43
VENETO	Amarone Valpolicella "Novaia"	€ 45
PIEMONTE	Gattinara "Torraccia"	€ 39
	Barolo "Giribaldi "	€ 50
	Barbaresco "Michele Chiarlo"	€ 50
TOSCANA	Brunello di Montalcino "Caparzo"	€ 58
	Tignanello "Antinori"	€ 95
	Guado al Tasso "Antinori"	€ 90



ALICE76...

babayagabellagiobabayagabellagio

