

*Ristorante*

*Splendide*



*Aperitivo*  
*Welcome Drink*

Prosecco Valdobbiadene DOCG

6

Franciacorta Brut

8

Franciacorta Saten

8

Aperol Spritz

9

Rossini (Prosecco, Fragole)

10

Bellini (Prosecco, Pesche)

10

# *Antipasti*

## *Appetizers*

Caprese di bufala e crema di basilico

Buffalo Mozzarella with tomatoes and basil cream

(7)

18

Gran tagliere di affettati misti del territorio e formaggi freschi (per 2 persone)

Charcuterie board with local cold cuts and fresh cheeses (for 2 people)

(1, 7)

25

Lasagnetta di bufala con gamberi marinati e crema di basilico fresco

Buffalo mozzarella lasagna with marinated prawns and fresh basil cream

(2, 7)

18

Carpaccio di Angus Argentino affumicato e flan di parmigiano e ricotta

Carpaccio of smoked Argentine Angus and parmesan and ricotta cheese flan

(7)

20

Tonno affumicato su insalatina di carciofi, finocchietto, salsa di lamponi e cipolla rossa

Smoked tuna on artichoke, fennel, raspberry sauce and red onion salad

(4)

20

Impepata di cozze alla livornese o bianche al limone

Steamed mussels with pepper or plain with lemon

(14)

18

Insalata vegetariana (fantasia di verdure: zucchine, carote, peperoni, pomodorini e crema di avocado)

Vegetarian Salad (zucchini, carrots, bell peppers, cherry tomatoes, avocado cream)

18

# *Primi Piatti*

## *First Courses*

Lasagne alla bolognese

Lasagna Bolognese

(1, 3, 7, 9)

21

Paccheri rigati ai frutti di mare (calamari, cozze, vongole, gamberetti, basilico e pomodoro)

Seafood paccheri (squid, mussels, clams, shrimp, basil and tomato)

(1, 2, 3, 7, 14)

23

Risotto al pesce persico

Typical risotto with perch

(4, 7)

23

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams

(1, 3, 7, 14)

23

Mezzaluna ripiena di zucca con zabaione allo zafferano ed erbe aromatiche

Pumpkin stuffed ravioli with saffron zabaglione and aromatic herbs

(1, 3, 7)

23

Pappardelle al pesto di broccoli, gamberi rosa, crema di stracciatella e fondente di peperoni rossi

Pappardelle with pesto of broccoli, pink shrimp, stracciatella cream and red bell pepper cream

(1, 2, 3, 7)

23

# *Pasta Fresca Fatta in Casa*

## *Fresh Homemade Pasta*

## *Secondi Di Carne*

### *Second Courses Of Meat*

Nodino di vitello alla milanese con patate al forno

Breaded veal cutlet with baked potatoes

(1, 3)

25

Millefoglie di manzo con funghi porcini e crema al parmigiano

Millefoglie of beef with porcini mushrooms and parmesan cream

(7)

28

Fillet mignon con verdure in agrodolce e la sua salsa

Fillet Mignon with sweet and sour vegetables

(1)

26

## *Secondi Di Pesce*

### *Second Courses Of Fish*

Fritto misto di mare (ciuffi di calamari, calamari, gamberetti e verdure croccanti)

Mixed fried seafood (tufts of squid, squid, shrimp and crunchy vegetables)

(1, 2, 14)

26

Tempura di branzino con verdure e salsa Teriyaki

Tempura of sea bass with vegetables and teriyaki sauce

(4)

26

Polpo alla brace su crema di purè di fave e cima di rapa

Grilled octopus on mashed bean cream and turnip top

(14)

26

Filetto di trota in crosta di erbe aromatiche con verdure al salto

Trout fillet in aromatic herbs crust with vegetables

(1, 4, 7)

26

## *Contorni – Side dishes*

Insalata mista / patatine fritte / verdure grigliate

Mixed salad / french fries / grilled vegetables

# *Dessert*

## Tiramisù della tradizione

Tiramisù

(1, 3, 7)

8

## Tartelletta di pasta frolla con crema pasticcera e frutti di bosco

Shortcrust pastry tartlet with custard and berries

(1, 3, 7)

8

## Fondente al cioccolato con cuore caldo

Chocolate soufflé with warm heart

(1, 3, 7)

8

## Torte al carrello

Cake of the day

(1, 3, 7)

8

## Selezione di formaggi con frutta fresca

Selection of cheeses with fresh fruit

(7)

12

## Coppa mista di gelato

(fiordilatte, cioccolato, stracciatella, pistacchio, fragola, limone)

Ice cream

(Cream, chocolate, cream and chocolate chips, pistachio, strawberry, lemon)

(5, 7, 8\*)

6

In mancanza di alimenti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati

In case we lack of fresh products frozen ones may be used

\*per la lista complete degli allergeni chiedere al personale

\*ask the staff for the complete allergens list

# *Bevande - Drinks*

Acqua in bottiglia da 0.70 Lt (naturale – frizzante)

4

## **Bibite in lattina da 0.33 Lt**

Coca Cola / Light / Zero, Seven Up, Lemonsoda, The alla pesca / limone,  
Aranciata / Amara

4,5

## **Succhi di frutta**

(Pesca, Albicocca, Pera, Mela, Ananas, Arancia, Ace, Pompelmo, Mirtillo)

4,5

## **Birra alla spina / Draught beer**

Nastro Azzurro Pilsen da 0.20 Lt

Peroni Gran Riserva Red Beer da 0.20 Lt

4

Nastro Azzurro Pilsen da 0.40 Lt

Peroni Gran Riserva Red Beer da 0.40 Lt

6

## **Birra in bottiglia / Bottle**

Nastro Azzurro da 0.33 Lt

Menabrea da 0.33 Lt

Corona da 0.33 Lt

5

## **Caffetteria**

Caffè

2,5

Caffè corretto/decaffeinato/d'orzo/ginseng

3

Caffè americano

3

Cappuccino

3,5

## *Hotel Excelsior Splendide*

Lungo Lario Manzoni, 28 - 22021 Bellagio (CO)

tel. (+39) 031 950225

[info@hsplendide.com](mailto:info@hsplendide.com) - [www.hsplendide.com](http://www.hsplendide.com)



@hotelexcelsiorsplendide  
@bellagiosplendide



Hotel Excelsior Splendide