

Ristorante

Splendide



Aperitivo
Welcome Drink

Prosecco Valdobbiadene DOCG

(12)

7

Franciacorta Brut

(12)

8

Franciacorta Saten

(12)

8

Aperol Spritz

(12)

10

Rossini (Prosecco, Fragole)

(12)

12

Bellini (Prosecco, Pesche)

(12)

12

Antipasti

Appetizers

Caprese di bufala e crema di basilico

Buffalo Mozzarella with tomatoes and basil cream

(7)

20

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

Charcuterie board with local cold cuts and pickled vegetables (for 2 people)

(1)

28

Flan di zucchine con fonduta di formaggi

Zucchini flan with cheese fondue

(1, 3, 7)

20

Carpaccio di Angus Argentino affumicato e piccolo sformato di verdure

Carpaccio of smoked Argentine Angus and vegetable flan

(1, 3, 7)

20

Impepata di cozze alla livornese o bianche al limone

Steamed mussels with pepper or plain with lemon

(14)

20

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

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

20

Primi Piatti
First Courses

Lasagne alla bolognese

Lasagna Bolognese

(1, 3, 7, 9)

24

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

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

(1, 2, 3, 7, 14)

25

Risotto al pesce persico

Typical risotto with perch

(1, 4, 7)

24

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams

(1, 3, 7, 14)

25

Raviolacci alle erbe di campo e ricotta con spuma di parmigiano e olio al prezzemolo

Wild herbs and ricotta cheese ravioli with parmesan foam and parsley oil

(1, 3, 7)

24

Pappardelle al pesto di basilico, pomodori secchi e feta greca con fondente di peperoni rossi

Pasta with basil pesto with dried tomatoes, Greek feta cheese and red peppers fondant

(1, 3, 7, 8)

24

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)

26

Tagliata di manzo con funghi porcini e crema al parmigiano

Beef tagliata with porcini mushrooms and parmesan cream

(7)

29

Fillet mignon alla griglia con cipollotti in agrodolce e la sua salsa

Grilled fillet mignon with sweet and sour spring onions and its sauce

(1)

30

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)

28

Lavarello alla griglia con patate allo zafferano

Grilled whitefish with saffron potatoes

(4)

28

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

Fillet of salmon trout in aromatic herb crust with sautéed vegetables

(1, 4, 7)

28

Polpo alla piastra con chips di parmigiano, crostini di pane croccante e crema di piselli

Grilled octopus with parmesan chips, crispy bread croutons and pea cream

(1, 7, 14)

28

Contorni – Side Dishes

Insalata mista / patatine fritte / verdure grigliate

Mixed salad / french fries / grilled vegetables

8

Dessert

Tiramisù della tradizione

Tiramisù

(1, 3, 7)

8

Panna cotta alle mandorle con crema ai frutti di bosco

Almond panna cotta with berry cream

(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 marmellata di cipolle e miele

Selection of cheeses with onion marmalade and honey

(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*)

7

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 / Zero, Seven Up, Lemonsoda, The alla pesca / limone, Aranciata / Amara, Chinotto

5

Succhi di frutta

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

5

Birra alla spina / Draught beer

Nastro Azzurro Pilsner da 0.20 Lt

Peroni Gran Riserva Red Beer da 0.20 Lt

(1, 12)

4

Nastro Azzurro Pilsner da 0.40 Lt

Peroni Gran Riserva Red Beer da 0.40 Lt

(1, 12)

7

Birra in bottiglia / Bottle

Nastro Azzurro da 0.33 Lt

Menabrea da 0.33 Lt

Corona da 0.33 Lt

(1, 12)

6

Caffetteria

Caffè

Decaffeinato

D'orzo

Ginseng

3

Caffè americano

Cappuccino

(7)

3,5

Hotel Excelsior Splendide

Lungo Lario Manzoni, 28 - 22021 Bellagio (CO)

tel. (+39) 031 950225

info@hsplendide.com - www.hsplendide.com



@hotelexcelsiorsplendide

@bellagiosplendide



Hotel Excelsior Splendide

INFORMATIVA AI CLIENTI

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte.

Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti.

Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

Allergeni alimentari

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b. maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - c. sciroppi di glucosio a base d'orzo;
 - d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. **Crostacei** e prodotti derivati.
3. **Uova** e prodotti derivati.
4. **Pesce** e prodotti derivati, tranne:
 - a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi** e prodotti derivati.
6. **Soia** e prodotti derivati, tranne:
 - a. olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte** e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
 - a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b. lattitolo.
8. **Frutta a guscio**, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati. tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9. **Sedano** e prodotti derivati.
10. **Senape** e prodotti derivati.
11. **Semi di sesamo** e prodotti derivati.
12. **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/lespressi come 502.
13. **Lupini** e prodotti derivati.
14. **Molluschi** e prodotti derivati.

INFORMATION FOR CLIENTS

LIST OF FOOD ALLERGENS

(Under Regulation 1169/11 - Legislative Decree 109/92, 88/2009, as amended)

Dear customer, the food on the market often contains allergenic ingredients that can cause violent reactions in susceptible persons. They are shown in the list below the allergens that you might find in some of our food. The staff are still available to you, please report any known allergies.

Food allergens

1. **Cereals containing gluten** (ie wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and products derivatives, except:
 - a. glucose syrups made from wheat, including dextrose, and related products, as long as the process does not immediately increase the level of allergenicity assessed by the EFSA for the relevant product from which they originated;
 - b. maltodextrin wheat-based products and derivatives, as long as the process does not immediately increase the level of allergenicity assessed by the EFSA for the relevant product from which they originated;
 - c. glucose syrups based on barley;
 - d. cereals used for making distillates or alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages.
2. **Crustaceans** and products derivatives
3. **Eggs** and derivatives.
4. **Fish** and products thereof, except:
 - a. fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
 - b. gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.
5. **Peanuts** and products thereof.
6. **Soybeans** and products derivatives, except:
 - a. oil and fat soy and refined products, as long as the process does not immediately increase the level of allergenicity assessed by the EFSA for the relevant product from which they originated;
 - b. natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean;
 - c. vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
 - d. plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean.
7. **Milk** and milk products, including lactose, except:
 - a. whey used for making distillates or alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages;
 - b. lactitol.
8. **Nuts**, ie almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch) Brazil nuts (Brazil nut), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and products thereof, except for nuts used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages.
9. **Celery** and products derivatives
10. **Mustard** and products derivatives.
11. **Sesame seeds** and products derivatives
12. **Sulphur dioxide** and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO₂.
13. **Lupin** and products derivatives.
14. **Molluscs** and products derivatives.