



Ristorante Splendide



Antipasti

Appetizers

(7) Caprese di bufala con olio al basilico Caprese salad with tomato and buffalo mozzarella, served with basil oil	24
(12) Gran tagliere di affettati misti del territorio e giardiniera (per 2 persone) Charcuterie board with local cold cuts and pickled vegetables (for 2 people)	30
(14, *) Insalata di polpo grigliato con patate al timo e mentuccia marinato all'olio al basilico Grilled octopus salad with thyme potatoes and mint, marinated with basil oil	24
(7) Carpaccio di Angus argentino affumicato con scaglie di grana e misticanza Carpaccio of smoked Argentine Angus with Grana cheese shavings and mixed greens	25
(1A, 2, 12, *) Gamberoni scottati con pane carasau e cavolo cappuccio viola marinato all'aceto balsamico Seared prawns with pane carasau and purple cabbage marinated in balsamic vinegar	24
(7) Millefoglie di verdure grigliate con scamorza e pomodoro alla mediterranea (fantasia di verdure: zucchine, carote, peperoni, pomodorini) Grilled vegetable millefeuille with scamorza cheese and Mediterranean-style tomatoes (zucchini, carrots, bell peppers, cherry tomatoes)	23

Coperto – Cover Charge 4

Tutti gli importi sono espressi in euro
All amounts are expressed in euros

*In mancanza di alimenti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati

*In case fresh products are unavailable, frozen ones may be used

Primi Piatti

First Courses

(1A, 3, 7, 9) Lasagne alla bolognese Lasagna Bolognese	28
(1A, 2, 3, 14, *) Paccheri rigati ai frutti di mare (calamari, cozze, vongole, gamberetti, basilico e pomodoro) Seafood paccheri pasta (squid, mussels, clams, shrimp, basil and tomato)	28
(1A, 3, 7) Spaghetti alla carbonara Spaghetti with guanciale, eggs and pecorino cheese	28
(1A, 3, 7, 8A, *) Ravioli ripieni di cacio e pepe con spuma di broccoli e mandorle tostate Ravioli filled with pecorino and black pepper, served with broccoli foam and toasted almonds	28
(1A, 3, 7) Pappardelle con crema di melanzane e pomodorini arrostiti, olio al basilico e burrata pugliese Pappardelle with eggplant cream, roasted cherry tomatoes, basil oil and Apulian burrata	28
(1A, 3, 7, 8B) Gnocchi di patate viola allo speck con crema di Montasio e nocciole tostate Purple potato gnocchi with speck, Montasio cheese cream and toasted hazelnuts	28

Pasta Fresca Fatta in Casa
Fresh Homemade Pasta

Secondi di Carne - Meat Main Courses

Tagliata di manzo con funghi porcini Beef tagliata with porcini mushrooms	32
(7) Tagliata di manzo con salsa al Parmigiano Beef tagliata with Parmesan sauce	30
(9, 12) Filet mignon alla griglia con salsa demi-glace Grilled fillet mignon with demi-glace sauce	32
Filet mignon alla griglia con funghi porcini Grilled fillet mignon with porcini mushrooms	34
(1, 3) Nodino di vitello alla milanese con patate al forno Breaded veal cutlet with baked potatoes	30
(7, 8F) Carrè di agnello in crosta di pistacchio con sformatino di broccoli e patate e la sua salsa Pistachio-crusted rack of lamb with broccoli and potato flan and its own sauce	30

Secondi di Pesce - Fish Main Courses

(1A, 2, 14, *) Fritto misto di mare (ciuffi di calamari, calamari, gamberetti e verdure croccanti) Mixed fried seafood (squid tentacles, squid, shrimp and crispy vegetables)	30
(4, 9) Ricciola scottata su guazzetto di mare e verdure Seared amberjack on sea and vegetables stew	32
(4, 6) Filetto di trota alla griglia con sauté di verdure alla soia Grilled trout fillet with sautéed vegetables in soy sauce	30
(4, 9) Trancio di salmone al forno alla mediterranea Oven-baked salmon steak in Mediterranean-style	30

Contorni - Side Dishes

Insalata mista / Patatine fritte / Verdure grigliate / Patate al forno Mixed salad / French fries / Grilled vegetables / Baked potatoes	8
--	---

Dessert

(1A, 3, 7) Tiramisù della tradizione 8
Traditional tiramisù

(1A, 3, 7, *) Tortino al cioccolato con fragole fresche 8
Chocolate lava cake with fresh strawberries

(1A, 3, 7) Cannolo siciliano 8
Sicilian cannoli

(1, 3, 7, 8) Torte al carrello 8
Selection of cakes of the day

(7) Selezione di formaggi con marmellate e miele 12
Selection of cheeses with marmalade and honey

(7, 8F) Coppa mista di gelato 8
(fiordilatte, cioccolato, stracciatella, pistacchio, fragola, limone)
Mixed ice cream cup (milk, chocolate, chocolate chip, pistachio, strawberry, lemon)

Hotel Excelsior Splendide

Lungo Lario Manzoni, 28 - 22021 Bellagio (CO)

tel. (+39) 031 950225

info@hsplendide.com - www.hsplendide.com



@hotelexcelsiorsplendide



Hotel Excelsior Splendide