

LA VERANDA



Cocktail Bar 10:00 - 22:00

Spritz Selection

LE TERRAZZE SPRITZ € 8.00
Limoncello, Prosecco & Soda

APEROL SPRITZ € 8.00
Aperol, Prosecco & Soda

CAMPARI SPRITZ € 8.00
Bitter Campari, Prosecco & Soda

HUGO SPRITZ € 8.00
Sciroppo di Sambuco, Prosecco & Soda

COMBO SPRITZ € 25.00
2 Spritz & 1 San Giovanni Bruschetta
Disponibile fino alle 18.00

Long Drinks

SAPPHIRE & TONIC € 10.00
Bombay Sapphire & Schweppes Tonic

WHISKY & COKE € 10.00
Johnny Walker & Coca Cola

CUBA LIBRE € 10.00
Bacardi Oro, Coca Cola & Limone

CAMPARI ORANGE € 10.00
Bitter Campari & Spremuta d'arancia

RICARD PASTIS € 10.00
Ricard & Acqua

CAMPARI SODA € 5.00

CRODINO € 5.00
Analcolico

Cocktails

MIMOSA € 10.00
Succo d'arancia & Prosecco

AMERICANO € 10.00
Martini Rosso, Campari & Soda

SBAGLIATO € 10.00
Campari, Martini Rosso & Prosecco

NEGRONI € 10.00
Campari, Martini Rosso & Gin

BLACK RUSSIAN € 10.00
Kahlua & Vodka

DRY MARTINI € 10.00
Bombay Sapphire & Dry Martini

ESPRESSO MARTINI € 10.00
Dry Vodka, Kahlua, Espresso & Sciroppo

Birre

MORETTI € 5.00
Lt.0.33

MORETTI € 8.00
Lt.0.66

Soft Drinks

ACQUA MINERALE € 2.00
Lt. 0,5

ACQUA MINERALE € 3.00
Lt. 1,5

COCA COLA € 4.00
cl. 0,33

COCA COLA ZERO € 4.00
cl. 0,33

LEMONSODA € 4.00
cl. 0,33

ARANCIATA FANTA € 4.00
cl. 0,33

SCHWEPES TONICA € 4.00
cl. 0,33

SPRITE € 4.00
cl. 0,33

TÈ FREDDO AL LIMONE € 4.00
cl. 0,33

SPREMUTA D'ARANCIA € 6.00

Vini al Bicchiere

CUORE DI VINO LA BOTTE 18 '21
Rosso € 10.00

CABANON CUORE BIANCO
Bianco € 10.00

CÀ DEI FRATI ROSA DEI FRATI
Rosé € 10.00

PROSECCO DI VALDOBBIADENE
DOCG
Bianco frizzante € 10.00

La scelta della settimana

VINO ROSSO € 8.00

VINO BIANCO € 8.00

Bollicine in Bottiglia

CHAMPAGNE € 90.00
Veuve Cliquot Reserve

CHAMPAGNE ROSÈ € 110.00
Moet-Chandon

VALDOBBIADENE € 32.00
PROSECCO SUPERIORE
Foss Marai, DOCG

ALTA LANGA ROSÈ € 60.00
La Morra, Brandini, DOCG

Vini Bianchi in Bottiglia

LUGANA '25 € 24.00
Doc, I Frati

ROSA DEI FRATI '25 € 24.00
Cà dei Frati - Rosé

GAVI DEL COMUNE € 24.00
DI GAVI '25
Docg, Cà Bosio

SAUVIGNON IGT '24 € 35.00
Hofsatter Dolomiti

PINOT GRIGIO IGT '25 € 25.00
La Solatia Toscana

Vini Rossi in Bottiglia

BRUNELLO DI MONTALCINO '19 € 60.00
Docg, Tenuta Greppone Mazzi

CHIANTI CLASSICO '22 € 80.00
Docg, Selezione Romitorio di Santedame

INFERNOT '22 € 60.00
Cabanon - Vendemmia Tardiva

CUORE DI VINO LA BOTTE 18 '21 € 40.00
Fattoria Cabanon

Superalcolici

BACARDI CARTA ORO € 7.00
Rum

BACARDI CARTA BLANCA € 7.00
Rum

BOMBAY SAPPHIRE € 8.00
Gin

CARLOS PRIMERO € 8.00
Brandy

VECCHIA ROMAGNA € 6.00
Brandy

CORVOUSIER € 8.00
Cognac

Grappe

FONTANTAFREDDA € 8.00
Grappa di Barolo Riserva 43°

CABANON € 8.00
Grappa Aura 42°

Whiskey

JACK DANIEL'S € 8.00

GLENFIDDICH 12 € 15.00
Single Malt Scotch

GLENLIVET 12 € 15.00
Single Malt Scotch

ABERLOUR 12 € 15.00
Single Malt Scotch

Liquori

GRAND MARNIER € 7.00

COINTREAU € 8.00

KAHLUA € 7.00

Digestivi

BRAULIO RISERVA € 8.00

MIRTO € 6.00

AVERNA € 6.00

LIMONCELLO € 5.00

Caffetteria

ESPRESSO € 3.00

CAPPUCCINO € 4.00

CAFFÈ AMERICANO € 4.00

LATTE MACCHIATO € 4.00

CIOCCOLATA CALDA € 5.00

TÈ - TEA € 4.00
English Breakfast; Green Tea;
Early Grey; Camomilla

Light Bites 12:00 - 20:30

Bruschette

Inizia la tua esperienza con le nostre bruschette appena preparate, servite calde e profumate. Ogni condimento è scelto per evocare i sapori confortanti della cucina italiana casalinga, offrendo una deliziosa introduzione ai sapori e agli aromi del Mediterraneo.

ITALIA (7, 6, 1, 15)	€ 18.00
Pane tostato condito con pomodori datterini gialli e rossi, bocconcini di Mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano DOP, pesto di basilico, olio extravergine di oliva, basilico, origano.	
IL PESCATORE (1, 12, 4, 6)	€ 18.00
Pane tostato condito con una miscela di pomodori freschi, olive, capperi, acciughe, sale e pepe	
LOPPIA (1, 7, 6)	€ 18.00
Pane tostato condito con una miscela di pomodori freschi, strisce di mozzarella fiordilatte e prosciutto crudo	
SAN GIOVANNI (1, 6)	€ 18.00
Pane tostato condito con una miscela di pomodori freschi, aglio e origano	
FOCACCIA VEG (1, 7, 8, 6, 10)	€ 18.00
Fette di focaccia al pesto, verdure grigliate, hummus e formaggio	

Da Condividere

TAGLIERE MISTO A Kilometro Zero (7, 12)	€ 40.00
Ampia selezione di salumi locali e formaggi locali, serviti con miele e verdure miste alla giardiniera. 2 pers.	
TAGLIERE MISTO A Kilometro Zero (7, 12)	€ 25.00
Selezione di salumi locali e formaggi locali, serviti con miele e verdure miste alla giardiniera. 1 pers.	

I nostri prodotti arrivano dai seguenti produttori locali:

- Antica Latteria di Bellagio, via A. Volta, Bellagio
- Carozzi Formaggi, Pasturo
- Brianza Salumi, Sirone

I Classici dell'Estate

CAPRESE (7)	€ 20.00
Fiordilatte Mozzarella DOP con pomodori, origano, rucola, olive nere, aceto balsamico, sale e pepe	
CARPACCIO DI BRESAOLA DELLA VALTELLINA (7)	€ 20.00
Carpaccio di bresaola, servito con succo di limone, scaglie di parmigiano, olio extravergine di oliva e rucola	
CRUDO & BUFALA (7)	€ 20.00
Prosciutto crudo di Parma e 205g Mozzarella di bufala DOP	
CRUDO & MELONE	€ 20.00
Prosciutto crudo di Parma e Melone (stagionale)	
CARPACCIO DI BRESAOLA DI TONNO (4, 15)	€ 20.00
200 gr Tonno pinna gialla affettato e salato servito con insalata leggera.	

I Ricordi della Nonna

LASAGNE ALLA BOLOGNESE (1, 7, 9, 3)	€ 10.00
(MAP - Atmosfera Modificata)	
BIGOLI AL RAGÙ DI CHIANINA (1, 12, 9)	€ 10.00
(MAP - Atmosfera Modificata)	
LASAGNE ALLE VERDURE CON BESCIAPELLA (1, 7, 9, 3)	€ 10.00
(MAP - Atmosfera Modificata)	
CANNELLONI RICOTTA E SPINACI (7, 3)	€ 10.00
(MAP - Atmosfera Modificata)	
ZUPPA DI LEGUMI (9)	€ 10.00



Le Insalatone

INSALATA CON POLLO (9, 7, 4) € 20.00

Insalata mista con rucola, strisce di petto di pollo, sedano, pomodori, condita con succo di limone e salsa Cesar

INSALATA RICCA (7) € 20.00

Insalata mista con rucola, pomodori, olive, formaggio fresco, cipolle, julienne di carote, condita con olio extravergine di oliva, sale e pepe

INSALATA CON TONNO (4) € 20.00

Insalata mista con rucola, tonno, avocado, pomodori, condita con succo di limone, olio extravergine di oliva, sale e pepe

INSALATA CON SALMONE (4) € 20.00

Insalata mista con rucola, salmone, avocado, pomodori strappati, condita con succo di limone, olio extravergine di oliva, sale e pepe

Dessert

ORO PURO (7, 6, 3, 8) € 9.00

Mousse al cioccolato fondente con interno in gelée di mandarini e mele

DELIZIA AL LIMONE (7, 3, 1) € 9.00

Pan di Spagna con crema pasticcera al succo di limone e ricoperto con una salsa profumata con bucce di "limoni Costa di Amalfi IGP"

TIRAMISÙ IN BARATTOLO (7, 1, 3) € 9.00

Il più classico dei dolci al cucchiaio, servito in un grazioso barattolo

PROFITEROLES (7, 3, 1, 6, 8) € 9.00

soffici bignè di pasta choux farciti con crema pasticcera e avvolti in una ricca glassa al cioccolato

MERINGA CON CIOCCOLATO CALDO (3, 7) € 9.00

Torta gelato alla meringa con salsa al cioccolato calda

TAGLIATA AL LIMONE CON VODKA € 9.00

Sorbetto al limone con Vodka

Gentile Ospite, Ci preoccupiamo di servirvi ingredienti della massima qualità e di soddisfare le vostre esigenze dietetiche.

Di seguito è riportato l'elenco dei prodotti che possono causare reazioni allergiche o intolleranze, oltre a tutti gli alimenti confezionati sottovuoto.

- 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.*
- 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 (incluso lattosio)*
- 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti derivati.*
- 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 in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi*
- 15. Tecnica del sottovuoto*