

## DOLCI - Desserts



Torta al cioccolato (A-C-G) <i>Home made chocolate cake</i>	€ 8,00
Torta di mele (A-B-C) <i>Home made apple cake</i>	€ 8,00
Tiramisù della casa (A-B-C) <i>Home made tiramisù</i>	€ 8,00
Gelato misto (panna, limone, fragola) (A) <i>Mixed Ice cream (cream, lemon, strawberry)</i>	€ 8,00
Sgroppino al limone e vodka <i>Lemon drink sorbet with Vodka</i>	€ 10,00
Sgroppino panna e Braulio <i>Vanilla and local digestif drink</i>	€ 10,00
Affogato al caffè (A) <i>Ice cream with coffee</i>	€ 10,00
Affogato alla cioccolata (A) <i>Ice cream with hot chocolate</i>	€ 10,00
Affogato al whisky (A) <i>Ice cream with whisky</i>	€ 12,00
Cantucci (A-B-C) <i>Home made Tuscany almond biscuits</i>	€ 7,00
Cantucci con vin santo (A-B-C) <i>Home made Tuscany almond biscuits with Vin Santo wine</i>	€ 12,00
Scodella alla Vaniglia con meringa, fragole e gelato (A-C) <i>Vanilla custard with meringue, strawberries and ice cream</i>	€ 12,00

## FORMAGGI - Cheese

Ocelli stagionato in foglie di castagno	€ 9,00
Asiago Stagionato 24 Mesi su bucce di torcolato	€ 9,00
Taleggio della Valsassina	€ 9,00
Semigrasso di Bellagio	€ 9,00
Gorgonzola	€ 9,00
Ubricco Vaccino (Stagionato su vinacce)	€ 9,00
Formaggio misto	€ 18,00



# Traffтория San Giacomo

BELLAGIO - ITALY



## ANTIPASTI Starter

Insalata Mista <i>Mixed Salad</i>	€ 8,00
Insalata Rucola, Grana e pomodorini (A) <i>Rocket (rugola) salad, parmesan and cherry tomatoes</i>	€ 10,00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	€ 14,00
Mozzarella Caprese di bufala Campana (A) <i>Buffalo Mozzarella cheese with tomatoes and Basil</i>	€ 15,00
Antipasto di salumi <i>Mixed of cold meats with marinated vegetables</i>	€ 15,00
Carpaccio di manzo (A) <i>Beef "Carpaccio" (thin slices of raw beef)</i>	€ 18,00
Insalata di lavarello essiccato (M) <i>Salad served with local sun dried fish</i>	€ 15,00
Bresaola di Madesimo, rucola e grana (A) <i>Madesimo Dried beef, rocket (rugola) salad and parmesan shavings</i>	€ 18,00
Prosciutto e melone <i>Ham and Melon</i>	€ 16,00
Carpione di pesce lacustre (M) <i>Lake Fish marinated in vinegar and onions</i>	€ 17,00
Trota Affumicata (M) <i>Smoked trout with rocket (rugola) salad</i>	€ 18,00
Misto del Lago (AM) <i>Carpione, dried fish and smoked trout</i>	€ 22,00
Acciughe del Mar Cantabrico (M) <i>Anchovies of the Cantabrian Sea</i>	€ 18,00

## PRIMI PIATTI First Courses

Fettuccine fresche fatte in casa al pomodoro (B-C) <i>Fresh home made fettuccini with Tomato and Basil</i>	€ 15,00
Zuppa del giorno <i>Soup of the day (see black board)</i>	€ 14,00
Ravioli Freschi fatti in casa di Magro (15 minuti) (B-A-C) <i>Fresh Ricotta and spinach Ravioli, sage and butter sauce (15 minutes)</i>	€ 17,00
Fettuccine Fresche fatte in casa al Ragù (B-C) <i>Fresh home made fettuccini with meat sauce</i>	€ 18,00
Tagliolini fatti in casa al Missoltino (B-C-M) <i>Home made tagliolini pasta served with sun dried fish sauce</i>	€ 16,00



## SECONDI PIATTI Main Courses

Pesce fresco del Lago con insalata (M) <i>Fresh Fish of the day with salad</i>	€ 20,00
Riso e filetto di pesce persico (15 minuti) (A-B-C-M) <i>Boiled rice with perch fillet, parmesan, sage and butter sauce</i>	€ 20,00
Hamburger fatto in Casa con insalata e chips fatte in casa (A-B) <i>Home made Hamburger with Salad and home made chips (200 gr) made with Fillet steak, sirloin and sausage</i>	€ 18,00
Pollo alla Cacciatora con polenta (H) <i>Chicken stew Cacciatora with polenta</i>	€ 18,00
Osso Buco di Vitello con polenta (H) <i>Veal shin Piemonte style with polenta</i>	€ 22,00
Costine di maiale con polenta (F-I) <i>Pork chops with polenta</i>	€ 19,00
Tagliata di Manzo con verdure <i>Sliced sirloin steak cooked rare, served with vegetables</i>	€ 26,00

Un rito di Bellagio  
con fedeli  
da ogni parte d'Italia.

Quando una trattoria porta il nome di un Santo e cucina divinamente, allora può diventare un luogo di culto, con schiere di devoti provenienti da tutta Italia e anche dall'estero.



A ritual in Bellagio  
with faithful  
from all over Italy.

When a trattoria is christened with the name of a Saint and its culinary creations are divine, it may evolve into a sanctuary of sorts, attracting pilgrims from every corner of Italy and even from foreign lands.

**ALLERGENI - ALLERGENS:** (A) Latte - Milk (B) Glutine - Gluten (C) Uova - Eggs (D) Arachidi - Peanuts (E) Semi di sesamo - Sesame seed (F) Soia - Soya (G) Frutta a guscio - Nuts (H) Sedano - Celery (I) Senape - Mustard (J) Anidride solforosa - Sulfur dioxide (K) Lupini - Lupine (L) Molluschi - Mollusc (M) Pesce - Fish (N) Crostacei - Shellfish

COPERTO - COVER CHARGE € 2,00

In mancanza di materia prima fresca potrebbe essere impiegata congelata  
When fresh produce is not available frozen products may be used