

DAL 1919

SILVIO

Restaurant

Dal 1919, Silvio è il ristorante per eccellenza per gli amanti del vero pesce del Lago di Como. Freschezza e tracciabilità del pescato sono garantite giornalmente dal “Patron” Cristian, nonché pescatore professionista che con impegno e perseveranza ha saputo portare in alto una delle specialità culinarie del nostro lago, il Missoltino, facendolo entrare a far parte della grande famiglia dei presidi Slow Food. La cucina, semplice e raffinata, è garante della tradizione lariana, ma si sperimenta sempre con nuovi piatti, tutti con base di partenza il pesce più fresco.

I NOSTRI ANTIPASTI

Antipasto misto del Lario ULTAN e PENDENT (10 portate) min 2 per.	Cad. €	30,00
Antipasto misto del Lario Tradizione (6 portate)	€	19,00
Missoltino del Lario PRESIDIO SLOW FOOD con pannocchia di mais tostata	€	6,50
Stuzzichino d'acqua dolce	€	6,50

Terrina di foie gras de canard alla Ponzini (con bicchiere di Passito Sicilia IGT)	€	22,00
Affettato di culatello	€	13,50
Carpaccio di anatra agli agrumi e carciofi	€	12,50
Rosa di Norcia con melone	€	12,00
Carpaccio di magatello al Barolo con misticanza e pecorino romano	€	11,50
Insalata di carne secca di Dongo e funghi di muschio	€	10,00
Burratina con caponata di melanzane viola	€	9,50
Spiedino di mozzarella di bisonte con rucola e olive taggiasche	€	9,50
Insalata mista di stagione	€	5,50

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Riso e filetto di pesce Persico (min 2 persone)	Cad. €	19,00
Riso e filetti di pesce secondo tradizione lariana (minimo 2 persone)	Cad. €	15,50
Tagliatelle lago e monti	€	11,00
Ravioli ripieni di Savetta fatti a mano al burro versato	€	10,00
Tagliolini di pasta fresca fatta in casa al profumo di lago	€	8,50

Gnocchi di patate con pesto alla moda vecchia	€	9,50
Pasta estrusa al bronzo con verdure di stagione	€	9,50
Pasta fatta in casa al pomodoro e basilico	€	8,00
Crema di verdure secondo ritmi di stagione	€	7,00
Pennette all'arrabbiata	€	7,00

I NOSTRI SECONDI

Savetta alla crema di Tartufo e terrina di riso	€ 20,00
Pescato del giorno in gratin di bergamotto e limone	€ 19,00
Frittura morbida di luccio in crema alla cipollina	€ 17,00
Pigo sfilettato in salsa verde leggera	€ 17,00
Lavarello spinato alla piastra	€ 15,00
Tournedau di manzo Angus ai funghi	€ 23,00
Filetto di manzo alla piastra	€ 22,00
Medaglione di vitella alle erbe aromatiche dell'orto	€ 21,00
Saltimbocca alla romana	€ 19,00
Stinco di maialino con crauti e uva passa	€ 17,50

I secondi piatti sono accompagnati da patate bianche comasche e verdure bio

Servizio € 3,00

In caso di allergie o intolleranze alimentari richiedere l'apposito menù

I NOSTRI DESSERT

Semifreddo del giorno	€ 7,00
Gelato del Silvio	€ 7,00
Affogato al caffè	€ 8,00
Affogato al whisky	€ 8,00
Mousse al cioccolato fondente	€ 7,00
Tiramisù	€ 7,00
Bavarese alla frutta	€ 6,50
Crema Catalana Brulé	€ 7,00
Coppa ai frutti di bosco	€ 8,00
Ananas fresco	€ 6,00

GRAPPE

Francoli Oro “Luigi Francoli”	€ 6,00
Storica Nera “Domenis”	€ 6,50
Storica Riserva “Domenis”	€ 6,50
Barolo “Luigi Francoli”	€ 5,50
Riserva Ducale “Ruffino”	€ 5,50
51 “Cabanon”	€ 4,50
Francoli “Luigi Francoli” barriqueo	€ 5,00
Sorsasso “Sorsasso”	€ 4,50
Bluberry’s “Sorsasso”	€ 4,50

VINI DA DESSERT

L'Ecrù Zibibbo Malvasia passito di Sicilia IGT (1 0,50) "Antinori"	€ 30,00
Picolit/Verduzzo "La Tunella"	€ 25,00
Trefiler "Ca dei Frati" (1 0,50)	€ 23,00
Moscato d'Asti DOCG "Saracco" (1 0,75)	€ 13,00
Glass Moscato "Saracco"	€ 3,50
Glass Vin santo "Antinori"	€ 3,00
Glass L'Ecrù Zibibbo Malvasia passito di Sicilia IGT "Antinori"	€ 8,00

COGNAC

Hennessy - Remi Martin	€ 6,50
------------------------	--------

RUM

Zacapa Zon	€ 8,00
Pampero Anniversario extra añejo	€ 6,50
Pampero 7 años	€ 6,00

WHISKEY

Cragganmore - 12 years old - Glenfiddich - 12 years old	€ 7,00
The Macallan (Fine Oak 8)	€ 5,50
Jack Daniel's - Glen Grant - J&B	€ 5,00
The Famous Grouse	€ 5,00
Caol Ila (12 years old)	€ 7,00
Lagavulin (16 years old)	€ 7,00
Oban (14 years old)	€ 7,00

Craftsmen of dreams
artigiani di sogni



ACCOMODATION

RESTAURANT

ENTERTAINMENT

VENUE

CRUISE & FLIGHT



Hotel & Restaurant Silvio Tel. +39 031 950322 - www.bellagiosilvio.com - info@bellagiosilvio.com

Ufficio Eventi Tel. +39 031 951878 - events@libesilvio.com

Lido di Bellagio Tel. +39 031 951195 - www.lidodibellagio.com - info@lidodibellagio.com

