



DON FERRANTE

BELLAGIO

By Stefano Mattara

# TASTING MENU THE EXPERIENCE

Il percorso degustazione più completo per chi vuole “vivere” DON FERRANTE in ogni sua sfumatura.  
Un’esperienza con i nostri piatti più iconici e la stagionalità delle nostre materie prime  
“Ditemi cosa non vi è gradito e lasciate che io vada a comporre per voi”  
Sarà tutto una sorpresa!  
€ 110 a persona

*The most comprehensive tasting experience for those who want to experience DON FERRANTE in every nuance.  
An experience featuring our most iconic dishes and the seasonality of our ingredients.  
"Tell me what you don't like and let me compose it for you."  
It will all be a surprise!  
€ 110 for person*

Per l’alta complessità delle portate i menù degustazione sono per tutto il tavolo e non sono sovrapponibili  
Due to the high complexity of the courses, the tasting menus are for the whole table, and cannot be stacked

## THE FUTURE

I piatti che lo Chef ha realizzato e creato in tempi odierni  
*The dishes that the Chef has created in today's times*

### CHEVICO DI LAGO

Salmerino, Lavarello, coriandolo, lime, peperoncino,  
aglio orsino, cipolla in osmosi  
*Char, whitefish, coriander, lime, chili pepper, wild garlic,  
onion in osmosis*

### TORINO/COMO

Riso carnaroli, peperoni affumicati, carpa, olive, bacon  
*Carnaroli rice, smoked peppers, carp, olives, bacon*

### IL LUSSO DELLA SEMPLICITA'

Storione, asparago, birra, anacardi, caviale  
*Sturgeon, asparagus, beer, cashews, caviar*

### ASSOLUTO DI ARANCIA E FONDENTE

Arancia, arancia rossa, cioccolato fondente, nocciole  
*Orange, blood orange, dark chocolate, hazelnuts*

€ 90 a persona  
€ 90 for person

## THE GREEN

La nostra proposta vegetale ispirata  
da ciò che la terra ci dona ogni giorno  
*Our vegetal proposal  
inspired by what the earth gives us every day*

### CARCIOFO

Carciofo, jus vegetale, fonduta al parmigiano e zenzero,  
caviale al tartufo nero, olio al timo  
*Artichoke, vegetable jus, parmesan and ginger fondue,  
black truffle caviar, thyme oil*

### BOTTONI

Ravioli alla barbietola, zincarlin, ribes, caffè  
*Beetroot ravioli, zincarlin, currants, coffee*

### CAMPAGNA

Asparagi, ceci, fragole, caffè  
*Asparagus, chickpeas, strawberries, coffee*

### HONEY ARE YOU READY?

Miele, salvia, polline, limone  
*Honey, sage, pollen, lemon*

€ 70 a persona  
€ 70 for person

## ANTIPASTI

### CHEVICE DI LAGO € 30

Salmerino, Lavarello, coriandolo, lime, peperoncino, aglio orsino, cipolla in osmosi  
*Char, whitefish, coriander, lime, chili pepper, wild garlic, onion in osmosis (4/6) (\*)*

### LE "MIE" ALBORELLE IN SAOR € 28

Alborelle alla milanese con cipolla in saor cotta sulla cenere  
Milanese-style bleak with onion in saor cooked on ash (1/3/4/7/8) (\*)

### ANATRA € 30

Tartare di anatra, fegato grasso, agretti AOP, nocciole  
Duck tartare, foie gras, AOP agretti, hazelnuts (1/3/7/8/10) (\*)

### CARCIOFO € 25

Carciofo, jus vegetale, fonduta al parmigiano e zenzero, caviale al tartufo nero, olio al timo  
Artichoke, vegetable jus, parmesan and ginger fondue, black truffle caviar, thyme oil (7)

## PRIMI PIATTI

### MISSOLTIN ZONE € 36

Spaghettoni di Gragnano, Missoltino, rapa rossa, jogurt, pepe rosa  
Gragnano spaghettoni, missoltino, red turnip and yogurt sauce, pink pepper (1/4/6/7)

### TORINO/COMO € 36

Riso carnaroli, peperoni affumicati, carpa, olive, bacon  
Carnaroli rice, smoked peppers, carp, olives, bacon (3/4/6/7/9) (\*)

### CONCHIGLIE € 38

Conchiglioni di Gragnano, lepre, porro, lamponi, jus di lepre, pecorino  
Gragnano conchiglioni, hare, leek, raspberries, hare jus, pecorino cheese (1/7/9/12) (\*)

### BOTTONI € 30

Ravioli alla barbietola, zincarlin, ribes, caffè  
Beetroot ravioli, zincarlin, currants, coffee (1/3/7) (\*)

## SECONDI PIATTI

### IL RE DEL LAGO € 40

Luccio perca, cavolo nero, yogurt acido, funghi, cialda al cacao  
Pike perch, black cabbage, sour yogurt, mushrooms, cocoa wafer (1/3/4/6/7) (\*)

### IL LUSSO DELLA SEMPLICITA' € 45

Storione, asparago, birra, anacardi, caviale  
Sturgeon, asparagus, beer, cashews, caviar (1/4/7/8) (\*)

### I BOSCHI QUI ATTORNO € 40

Cinghiale, catalogna, acciughe, scalogno  
Wild boar, chicory, anchovies, shallots (3/6/7) (\*)

### CAMPAGNA € 32

Asparagi, ceci, fragole, caffè  
Asparagus, chickpeas, strawberries, coffee (3/6)

#### ALLERGENI - ALLERGENS

(1)	Glutine	Gluten	(8)	Frutta a guscio	Nuts
(2)	Crostacei	Shellfish	(9)	Sedano	Celery
(3)	Uova	Eggs	(10)	Senape	Mustard
(4)	Pesce	Fish	(11)	Semi di sesamo	Sesame seed
(5)	Arachidi	Peanuts	(12)	Anidride solforosa	Sulfur dioxide
(6)	Soia	Soya	(13)	Lupini	Lupine
(7)	Latte	Milk	(14)	Molluschi	Molluscs

