

DON FERRANTE
BELLAGIO
By Stefano Mattara

WELCOME TO DON FERRANTE

Un'esperienza unica nel genere, un ricordo da conservare nel tempo, un'emozione da gustare.

A pochi passi dal Lago, circondato da una natura rigogliosa sorge DON FERRANTE.

Dall'alba fino a dopo il tramonto le materie prime del territorio e le eccellenze del "bel paese" prendono forma grazie alla creatività dello Chef e della sua brigata che delizierà i vostri sensi con creazioni fine dining. Pesce d'acqua dolce, selvaggina, erbe spontanee dei boschi, verdure di aziende agricole locali, aromi del nostro orto si miscelano con pensiero, tecnica e ricerca con l'obiettivo di rendere unica e indimenticabile ogni esperienza.

A one-of-a-kind experience, a memory to cherish forever, an emotion to savor.

A few steps from the lake, surrounded by lush nature, stands DON FERRANTE.

From dawn until after dusk, local ingredients and the excellence of the "bel paese" take shape thanks to the creativity of the Chef and his team, who will delight your senses with fine dining creations.

Lake fish, game, wild herbs from the woods, and vegetables from local farms, aromas from our garden are blended with thought, technique, and research, aiming to make every experience unique and unforgettable.

TASTING MENU THE EXPERIENCE

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!

115 € 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!*

€115 for person

Con abbinamento vini 7 calici / With wine pairing 7 glasses € 75

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 SIGNATURE

I piatti che lo Chef ha realizzato e creato nella sua carriera.

The dishes that the Chef has created and made in his career.

TINCA

Tinca, limone salato, bietola rossa, gazpacho verde, maionese alle acciughe

Tench, salted lemon, red chard, green gazpacho, anchovy mayonnaise

ROSA DEL LAGO

Raviolo al pesce persico, zincarlin, limone, mandorle, olio alla salvia

Ravioli with perch, zincarlin, lemon, almonds, sage oil

GATTO

Pesce gatto, peperoni in agro, jus di manzo, cioccolato

Catfish, pickled peppers, beef jus, chocolate

CREMOSO AL PISTACCHIO

Pistacchio, gelsomino, lime, olive, riso soffiato

Pistachio, jasmine, lime, olives, puffed rice 6

€ 95 a persona / *for person*

Con abbinamento vini

With wine pairing

4 calici / *glasses* € 60

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

SCAROLA

Scarola, jus vegetale, fonduta al semigrasso di Bellagio e zenzero, capperi, olive, olio al timo
Escarole, vegetable jus, Bellagio semi-fat and ginger fondue, capers, olives, thyme oil

FINTO RISO AI FINOCCHI

Finocchi, blu di bufala, caffè
Fennel, blue bufalo cheese, coffee

I GIARDINI DI MELZI

Melanzana, lavanda, pesche, sambuco, pomodorini datterini
Eggplant, lavender, peaches, elderberry, cherry tomatoes

CILIEGIE

Ciliegie, cioccolato fondente, Braulio, pepe
Cherries, dark chocolate, Braulio, pepper

€ 75 a persona / for person

Con abbinamento vini
With wine pairing
4 calici / glasses € 55

ANTIPASTI

TINCA € 30

Tinca, limone salato, bietola rossa, gazpacho verde, maionese alle acciughe
Tench, salted lemon, red chard, green gazpacho, anchovy mayonnaise (1/3/4/6) ()*

LUCCIO MANTECATO, LAGO E MONTAGNA € 30

Luccio, patate ratte, coregone, pino mugo, abete, polenta
Pike, ratte potatoes, whitefish, mountain pine, fir, polenta (1/3/4/7) ()*

TI QUAGLIA? € 32

Quaglia, albicocche reidratate, chutney albicocche e zenzero
Quail, rehydrated apricots, apricot and ginger chutney (6/7/8/10) ()*

SCAROLA € 28

Scarola, jus vegetale, fonduta al semigrasso di Bellagio e zenzero, capperi, olive, olio al timo
Escarole, vegetable jus, Bellagio semi-fat and ginger fondue, capers, olives, thyme oil (7/9)

PRIMI PIATTI

MISSOLTIN ZONE € 38

Spaghettoni di Gragnano, Missoltino, acetosella, yogurt, pepe rosa, erba ghiaccio
Gragnano spaghetti, Missoltino, sorrel, yogurt, pink pepper, (1/4/6/7)

ROSA DEL LAGO € 38

Raviolo al pesce persico, zincarlin, limone, mandorle, olio alla salvia
Ravioli with perch, zincarlin, lemon, almonds, sage oil (1/3/4/7/8) ()*

VIAGGIO TRA LOMBARDIA E FRANCIA € 40

Riso Riserva San Massimo, pecorino, rognone bbq, scalogno in osmosi, salsa bordolese.
Riserva San Massimo rice, pecorino cheese, BBQ kidney, shallots in osmosis, Bordeaux sauce (1/6/7/9/12)

FINTO RISO AI FINOCCHI € 35

Finocchi, blu di bufala, caffè
Fennel, blue bufalo cheese, coffee (7)

SECONDI PIATTI

CARPA € 45

Carpa, beurre blanc, mele verdi, sedano, cetriolo
Carp, beurre blanc, green apples, celery, cucumber (1/3/4/6/7) ()*

GATTO € 45

Pesce gatto, peperoni in agro, jus di manzo, cioccolato
Catfish, pickled peppers, beef jus, chocolate (1/4/7/8) ()*

CI VUOLE CUORE € 40

Cuore, scalogno, prugne
Heart, shallot, plums (3/6/7) ()*

I GIARDINI DI MELZI € 32

Melanzana, lavanda, pesche, sambuco, pomodorini datterini
Eggplant, lavender, peaches, elderberry, cherry tomatoes (3/6/7)

DOLCI TENTAZIONI

RIVO GIN TONIC AL COCOMERO € 20

Rivo Watermelon Gin and Tonic (7) ()*

CREMOSO AL PISTACCHIO € 20

Pistacchio, gelsomino, lime, olive, riso soffiato

Pistachio, jasmine, lime, olives, puffed rice (1/3/7) ()*

CILIEGIE € 20

Ciliegie, cioccolato fondente, Braulio, pepe

Cherries, dark chocolate, Braulio, pepper (1/3/7) ()*

SUMMER VIBES € 20

Albicocca, maggiorana, birra, sambuco

Apricot, marjoram, beer, elderberry (1/3/7/8) ()*

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

** Alcuni Prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine*