



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

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!

120 € 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!*

€120 for person

Con abbinamento vini 7 calici / With wine pairing 7 glasses € 80

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.

CARPA...CCIO

Carpa, zucca centenaria, latte di cocco, peperoncino, estratto di dragoncello
Carp, centenary pumpkin, coconut milk, chilli pepper, tarragon extract (4/5/6) ()*

ZUPPA DI LAGO

Ditalini al farro, bouillabaisse di lago, birra artigianale, salvia frita, peperoncino
Ditalini emmer pasta, lake bouillabaisse, craft beer, fried sage, chilli pepper (1/4/7/10/12) ()*

THE KING

Luccio perca, radicchio, pere, salsa ostriche
Pike, radish, pears, oyster sauce (1/3/4/7/13) ()*

AUTUMN VIBES

Castagne, caffè, liquirizia e bacon
Chestnuts, coffee, liquorice and bacon (1/3/7) ()*

€ 100 a persona
€ 100 for person

Con abbinamento vini
With wine pairing
4 calici / glasses € 65

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, topinambur, demi glass vegetale, tartufo nero
Artichoke, Jerusalem artichoke, vegetable demi glace, black truffle (7/9)

BOTTONI

Bottoni, zincarin, crema e garum di zucca, erba stella, ketchup di carote viola
Ravioli, zincarin, pumpkin cream and garum, star grass, purple carrot ketchup (1/3/6/7) ()*

BOSCO

Funghi, tartufo, prezzemolo, aglio nero, cicerchie
Mushrooms, truffle, parsley, black garlic, chick pea (1/3/6/7) ()*

ORANGE

Mandarino, mais, cachi, jogurt di capra, basilico
Mandarin orange, corn, persimmon, goat yogurt, basil (1/3/7) ()*

€ 80 a persona
€ 80 for person

Con abbinamento vini
With wine pairing
4 calici / glasses € 60

ANTIPASTI

CARPA....CCIO € 36

Carpa, zucca centenaria, latte di cocco, peperoncino, estratto di dragoncello
Carp, centenary pumpkin, coconut milk, chilli pepper, tarragon extract (4/5/6) ()*

SALMERINO € 36

Salmerino, radice di prezzemolo fermentata, cipolla rossa, beurre blanc al midollo affumicato, tartufo nero
Char, fermented parsley root, red onion, smoked bone marrow beurre blanc, black truffle (4/5/7) ()*

PERNICE € 38

Pernice rossa, cavolo viola fermentato, funghi.
Red-legged partridge, fermented purple cabbage, mushrooms. (6/7) ()*

CARCIOFO € 35

Carciofo, topinambur, demi glass vegetale, tartufo nero
Artichoke, Jerusalem artichoke, vegetable demi glace, black truffle (7/5/9)

PRIMI PIATTI

VILLA CARLOTTA € 45

Riso Carnaroli “Riserva San Massimo” con caprino, anguilla bbq, mela verde, sedano, terra di olive
“Riserva San Massimo” Carnaroli rice with goat cheese, BBQ eel, green apple, celery, and olive crumble. (4/6/7) ()*

ZUPPA DI LAGO € 45

Ditalini, bouillabaisse di lago, birra artigianale, salvia frita, peperoncino
Ditalini emmer pasta, lake bouillabaisse, craft beer, fried sage, chilli pepper (1/4/7/12) ()*

FUSILLONE € 45

Fusillone di Gragnano, tartare di cervo, parmigiano, tartufo nero, polvere di funghi
Fusillone di Gragnano, venison tartare, parmesan, black truffle, mushroom powder (1/6/7) ()*

BOTTONI € 40

Bottoni, zincarlin, crema e garum di zucca, erba stella, ketchup di carote viola
Ravioli, zincarlin, pumpkin cream and garum, star grass, purple carrot ketchup (1/3/6/7) ()*

SECONDI PIATTI

PESCE GATTO € 50

Pesce gatto, brodo di missoltino, rape, olio al rosmarino
Catfish, missoltino stock, turnips, rosemary oil (4/5/6/7) ()*

THE KING € 55

Luccio perca, radicchio, pere, salsa ostriche
Pike, radicchio, pears, oyster sauce (1/3/4/7/13) ()*

ANIMELLE € 55

Animelle, cornflakes, miele, melograno, lenticchie
Sweetbreads, cornflakes, honey, pomegranate, lentils (3/7/13) ()*

BOSCHI € 48

Funghi, tartufo, prezzemolo, aglio nero, cicerchie
Mushrooms, truffle, parsley, black garlic, chick peas (1/3/7) ()*

DOLCI TENTAZIONI

ASSOLUTO DI MELOGRANO € 22

Melograno in varie consistenze e acidità

Pomegranate in various consistencies and acidity (1/3/7) ()*

AUTUMN VIBES € 22

Castagne, caffè, liquirizia e bacon

Chestnuts, coffee, liquorice and bacon (1/3/7) ()*

1000 FOGLIE D'AUTUNNO € 22

Sfoglia alla carruba, sesamo, cannella, zucca e cardamomo

Carob, sesame, cinnamon, pumpkin, and cardamom puff pastry (1/3/7/11) ()*

ORANGE € 22

Mandarino, mais, cachi, jogurt di capra, basilico

Mandarin orange, corn, persimmon, goat yogurt, basil (1/3/7) ()*

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*