



BISTROT  
BELVEDERE

dinner

**Benvenuto nel Bistrot Belvedere.**

**L'inconfondibile profumo del legno e la calda atmosfera di montagna ti accolgono nella nostra sala panoramica in cui potrai assaporare i piatti della tradizione valtellinese.**

Welcome to the Bistrot Belvedere.

The unmistakable scent of wood and a warm mountain atmosphere greet you in our panoramic dining room, where you can savor traditional Valtellina dishes.

**\*I prodotti contrassegnati con asterisco sono congelati all'origine**

\*Products marked with an asterisk are frozen at the origin



## ANTIPASTI STARTERS

**Tartare di manzo, senape\* e verdure all'agro** 28 €  
Beef tartare with mustard\* and pickled vegetables

**Baccalà mantecato\* con patate e pomodoro confit\*** 28 €  
Creamed salt cod\* with potatoes and tomato confit\*

### **ALPINE | LA NOSTRA PROPOSTA GOURMET CHE CELEBRA I SAPORI DELLA MONTAGNA**

**Buffet Bagni Vecchi** 26 €  
Bagni Vecchi buffet

### **SELEZIONE BIO**

**Roll di verdure con alga nori su crema di carote allo zenzero e lemongrass** 24 €  
Vegetable rolls with nori seaweed on a bed of carrot purée with ginger and lemongrass

## PRIMI FIRST COURSES

**Tagliatella al ragù\*** 24 €  
Tagliatelle with meat sauce\*

**Raviolo al limone con acqua di pomodoro e basilico\*** 26 €  
Lemon ravioli with tomato and basil sauce\*

**Risotto alla milanese con salsiccia** 24 €  
Milanese-style risotto with sausage

**Manfrigola (Crespella di grano saraceno con bresaola e casera)\*** 22 €  
Manfrigola (buckwheat crepe with bresaola and Casera cheese)\*

### **ALPINE | LA NOSTRA PROPOSTA GOURMET CHE CELEBRA I SAPORI DELLA MONTAGNA**

**Pizzoccheri Valtellinesi** 24 €  
Valtellina-style pizzoccheri

## SECONDI MAIN COURSES

**Pollo arrosto e patate al forno** 26 €  
Roast chicken and roast potatoes

**Arrosto di manzo con millefoglie di patate e porro croccante** 28 €  
Roast beef with potato mille-feuille and crispy leek

**Tagliata di maiale glassata all'aceto balsamico con caponata** 28 €  
Sliced pork glazed with balsamic vinegar, served with caponata

### **ALPINE | LA NOSTRA PROPOSTA GOURMET CHE CELEBRA I SAPORI DELLA MONTAGNA**

**Cubotto di trota salmonata scottata\*, scarola brasata  
e pane croccante alle erbe** 28 €  
Seared salmon trout cubes\*, braised escarole and crispy herb bread

### **SELEZIONE BIO**

**Carota dolce glassata alla soia su crema di zafferano con crumble  
di pane e chips di patate** 24 €  
Sweet carrot glazed with soy sauce on a bed of saffron cream,  
served with bread crumble and potato crisps

## DOLCI DESSERTS

---

- |                                                                                                                                                          |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Meringa ai frutti esotici*</b><br>Exotic fruits meringue*                                                                                             | 12 € |
| <b>Tiramisù*</b>                                                                                                                                         | 12 € |
| <b>Catalana di cioccolato vegana con culis ai frutti di bosco e crumble di mais</b><br>Vegan chocolate catalan with a wild berry coulis and corn crumble | 12 € |
| <b>Frutti di bosco con gelato</b><br>Berries fruits with ice cream                                                                                       | 12 € |

# ALLERGENI

## ANTIPASTI

**Tartare di manzo\*, senape\* e verdure all'agro:** Senape, Latte e derivati, Sedano

**Roll di verdure con alga nori su crema di carote allo zenzero e lemongrass:** Sesamo, Sedano

**Baccalà mantecato\* con patate e pomodori confit\*:** Pesce, Latte e derivati

## PRIMI

**Tagliatelle al ragù\*:** Frumento (Glutine), Uova, Sedano

**Raviolo al limone con acqua di pomodoro e basilico\*:** Frumento (Glutine), Latte e derivati

**Risotto alla milanese con salsiccia:** Sedano, Latte e derivati

**Manfrigola\*:** Farina di Grano tenero (Glutine), Latte e derivati

**Pizzoccheri Valtellinesi:** Farina di Grano tenero (Glutine), Latte e derivati, Uova

## SECONDI

**Carota dolce glassata alla soia su crema di zafferano con crumble di pane e chips di patate:** Frumento (Glutine), Soia

**Pollo arrosto e patate al forno:** Sedano

**Arrosto di manzo con millefoglie di patate e porro croccante:** Latte e derivati, Sedano

**Tagliata di maiale glassata all'aceto balsamico con caponata:** Frutta a guscio, Solfiti

**Cubotto di trota\* salmonata scottata, scarola brasata e pane croccante alle erbe:** Pesce, Latte e derivati, Solfiti, Grano (Glutine)

## DESSERT

**Meringa ai frutti esotici\*:** Latte e derivati, Amido di Frumento (Glutine), Uova, Soia

**Tiramisù\*:** Latte e Derivati, Uova, Frumento (Glutine)

**Catalana di cioccolato vegano con culis ai frutti di bosco e crumble di mais:** Soia

**Frutti di bosco con gelato\*:** Latte e derivati

Tutti i prodotti potrebbero contenere tracce di: Cereali contenenti Glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a Guscio, Sedano, Senape, Semi di Sesamo, Anidride Solforosa, Molluschi.

\*I prodotti contrassegnati con asterisco sono congelati all'origine.

# ALLERGENS

## STARTERS

**Beef tartare\*, mustard\* and pickled vegetables:** Mustard, Milk and dairy products, Celery

**Vegetable rolls with nori seaweed on ginger and lemongrass carrot cream:** Sesame, Celery

**Creamed salt cod\* with potatoes and confit tomatoes\*:** Fish, Milk and dairy products

## FIRST COURSES

**Tagliatelle with meat ragù\*:** Wheat (Gluten), Eggs, Celery

**Lemon ravioli with tomato water and basil\*:** Wheat (Gluten), Milk and dairy products

**Milanese risotto with sausage:** Celery, Milk and dairy products

**Manfrigole\*:** Soft Wheat Flour (Gluten), Milk and dairy products

**Valtellina Pizzocheri:** Wheat flour (Gluten), Milk and dairy products, Eggs

## MAIN COURSES

**Sweet soy-glazed carrot on saffron cream with bread crumble and potato chips:** Wheat (Gluten), Soy

**Roast chicken with baked potatoes:** Celery

**Roast beef with potato mille-feuille and crispy leek:** Milk and dairy products, Celery

**Sliced pork glazed with balsamic vinegar and caponata:** Tree nuts, Sulphites

**Seared salmon trout cube\* with braised escarole and crispy herb bread:** Fish, Milk and dairy products, Sulphites, Wheat (Gluten)

## DESSERTS

**Exotic fruit meringue\*:** Milk and dairy products, Wheat starch (Gluten), Eggs, Soy

**Tiramisù\*:** Milk and dairy products, Eggs, Wheat (Gluten)

**Vegan chocolate custard with berry coulis and corn crumble:** Soy

**Berries fruits with ice cream\*:** Milk and dairy products

All products may contain traces of: Cereals containing Gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Peanuts, Soy, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame Seeds, Sulphur Dioxide, Molluscs.

\*Products marked with an asterisk are frozen at the origin.



SPA OF WONDERS

BAGNI VECCHI BORMIO

HOTEL

