



Menu Mistral

<https://piatti.menu>

Via Roma , 1, Bellagio I-22021, Italia, BELLAGIO, Italy

+393931956435,+33186995715,+393931950216 - <https://www.ristorante-mistral.com>



La **carta di Mistral** di BELLAGIO include **30** portate. In media i *portate o bevande sul [il menù](#)* costano circa 65 €.

Le categorie possono essere visualizzate nel menù in basso. Mistral è un ristorante situato a Bellagio, in Via Roma numero 1. Il locale ha ottenuto un punteggio di 88 sullo Sluurpometro, un raccogliatore di recensioni online che valuta le votazioni presenti sul web e le restituisce su una scala da 1 a 100. Con ottime recensioni, Mistral è conosciuto per la sua atmosfera accogliente e per la sua cucina rinomata che propone piatti a base di carne, pesce, primi e secondi piatti.

Menu Mistral



Bevande Analcoliche

ACQUA

Menù Degustazione

MENU DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA DI ETTORE BOCCHIA 250 €

Ingredienti Utilizzati

FRUTTI DI MARE

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

GELATO

PASTA

PESCARE

Pasta

I TORTELLINI DI PAVONE CON MARÒ DI FAVE, FUNGHI E IL SUO RISTRETTO HOMEMADE TORTELLINI FILLED WITH PEACOCK PEACOCK BROTH WITH MUSHROOMS AND FAVA BEANS 50 €

BOTTONE RIPIENO DI CREMA DI MANDORLA, RADICE DI PREZZEMOLO, MIELE DI TARASSACO, FRUTTA SECCA E TARTUFO NERO STUFFED BOTTON RAVIOLI WITH ALMOND CREAM, PARSLEY ROOT, DANDELION HONEY, DRY FRUITS 55 €

RISOTTO POMIROEU POMIROEU RISOTTO 45 €

GNOCCHI DI PATATE E TOPINAMBUR CON PISELLO NOVELLO E AGLIO ORSINO PANNA ACIDA, CAVIALE E INFUSO DI FINOCCHIO CON FOGLIE DI CAPPERO POTATO AND JERUSALEM ARTICHOKE GNOCCHI WITH NEW PEAS AND WIL 55 €

CAPPELLETTO DI PASTA FRESCA IN DOPPIA CAMICIA, RIPIENO ALLA CONFETTURA DI POMODORI GIALLI E CAPRINO, BRODO AI FINOCCHI TOSTATI E ORIGANO -HOMEMADE CAPPELLETTO, FILLED WITH YELLOW TOMATO AND GO 55 €

CONCHIGLIE E CONCHIGLIE SHELLS AND SHELLS 50 €

Dolci

SELEZIONE DI FORMAGGI- SELECTION OF CHEESES 35 €

IL BISCOTTO ALLA NOCCIOLA CON GANACHE AL CIOCCOLATO, SPUMA DI LATTE GELATO AL GRUÉ, SALSA AL CAFFÈ E BORSCHI HAZELNUT BISCUIT, WITH CHOCOLATE GANACHE, MILK MOUSSE, GRUÉ ICE CREAM, COFFEE AND B

IL SOUFFLÉ CALDO AL CIOCCOLATO FONDENTE SAMBIRANO 72% SELEZIONE DOMORI, CON GELATO AL PISTACCHIO E LE SUE SALSE HOT SOUFFLÉ WITH SAMBIRANO DARK CHOCOLATE 72% DOMORI SELECTION, PISTACHIO ICE C 35 €

ANANAS CAMELLATO, GELATO ALLA CREMA RAFFREDDATO ALL'AZOTO LIQUIDO E SALSA CARDINALE CARAMELIZED PINEAPPLE, NITROGEN FROZEN ICE CREAM AND CARDINALE SAUCE 35 €

SFOGLIA CROCCANTE CON LAMPONE E LIMONE CRUNCHY PASTRY WITH RASPBERRY AND LEMON 35 €

TIRAMISÙ VILLA SERBELLONI 35 €

Antipasto

PIATTO DI FRUTTI DI MARE

Menu Mistral



**SEMPLICEMENTE
COMPLESSO:
GRANCHIO DELLA
KAMCHATKA, SCAMPO
E GAMBERO ROSSO DI
MAZARA DEL VALLO,
CAVIALE ASETRA
SIMPLY COMPLEX:
CRAB FROM
KAMCHATKA,
LANGOUSTINE AND
RED PRAWN FROM
MAZARA DEL VA**

85 €

**TAGLIATELLE DI SEPPIA CON LE
SUE UOVA, PISELLI E SALSA
DELLA DOMENICA CUTTLEFISH
TAGLIATELLES WITH ITS EGGS,
PEAS, AND SUNDAY SAUCE**

50 €

**IL GIARDINO DI JACOPO: VERDURE
ED ERBE SELVATICHE, FUNGHI E
TARTUFO MELANOSPORUM CON
CREMA DI ZUCCA E BRODO DI
PATATE AL FORNO JACOPO'S
GARDEN: WILD VEGETABLES AND
HERBS, MUSHROOMS, AND MELAN**

50 €

**UOVA DI SELVA E ASPARAGI
BIANCHI DI CANTELLO FOREST
EGG WITH WHITE CANTELLO
ASPARAGUS**

50 €

**FEGATO GRASSO D'OCA ETICO
"EDUARDO SOSA ETHICAL GOOSE
FOIE GRAS "EDUARDO SOSA**

90 €

Carni E Pesce

**WAGYU IN TRE
VERSIONI:CONTROFILETTO ALLA
BRACE, FUNGHI E PATATE
CARPACCIO E WASABI FRESCO
TARTARA, UOVA DI QUAGLIA
MARINATE E TARTUFO NERO
WAGYU IN THREE VERSIONS:
GRILLED SIRLOIN, MUSHROOMS**

85 €

**FILETTO DI BARBABIETOLA, DEMI
GLACE DI VERDURE TOSTATE,
TARTUFO INVERNALE E SALSA
BÉARNAISE BEETROOT FILLET,
DEMI GLACE OF ROASTED
VEGETABLES, WINTER TRUFFLE,
AND BÉARNAISE SAUCE**

55 €

**POULARDE DE BRESSE:COSCIA IN
CASSERUOLA CON SALSA AL
CIBREO, PETTO GRIGLIATO ALLA
CARBONELLA ALA CROCCANTE
ALLA KIEV POULARDE DE BRESSE
: LEG IN CASSEROLE WITH CIBREO
SAUCE CHARCOAL GRILLED B**

65 €

**CARABINEROS GALIZIANO E
CANNOLICCHI, CREMA DI FINGER
LIME E COCCO, LATTUGA DI MARE
IN TEMPURA E INSALATA
GLACIALIS GALICIAN
CARABINEROS AND RAZOR
CLAMS, FINGER LIME AND
COCONUT CREAM, SEA LET**

85 €

**ROMBO ASSOLUTO COTTO NELLO
ZUCCHERO CON SPUMA DI
PATATE, VERDURE AL VAPORE,
SALSA AI PORRI**

85 €

**TRIGLIA CROCCANTE CON COZZE
ALLA MARISA CRISPY RED MULLET
WITH MARISA STYLE MUSSELS**

65 €



Menu Mistral



Mistral

Via Roma , 1, Bellagio I-22021,
Italia, BELLAGIO, Italy

Orari di apertura:

Lunedì 19:30-21:30

Martedì 19:30-21:30

Mercoledì 19:30-21:30

Giovedì 19:30-21:30

Venerdì 19:30-21:30

Sabato 19:30-21:30

Domenica 19:30-21:30

Fatto con [Piatti](#)

