

# BILACUS

RISTORANTE

---

Italiano - English

---

# Allergeni

## Allergens

(A)	Latte	Milk
(B)	Glutine	Gluten
(C)	Uova	Eggs
(D)	Arachidi	Peanuts
(E)	Semi di sesamo	Sesame seed
(F)	Soia	Soya
(G)	Frutta a guscio	Nuts
(H)	Sedano	Celery
(I)	Senape	Mustard
(J)	Anidride solforosa	Sulfur dioxide
(K)	Lupini	Lupine
(L)	Molluschi	Molluscs
(M)	Pesce	Fish
(N)	Crostacei	Shellfish

Il Ristorante usa per la cottura solamente olio di oliva o olio di semi di girasole

The restaurant uses only olive oil and sunflower oil for cooking



*Se avete intolleranze a qualsiasi alimento, si prega di notificarlo al cameriere.*

*If you have allergies to any food, please notify the waiter.*

# Aperitivi

## Aperitif

Campari soda	€ 4,00
Crodino	€ 3,50
Americano	€ 7,00
Aperol Spritz	€ 7,00
Campari Orange	€ 7,00
Gin Tonic	€ 7,00
Negroni	€ 7,00

# Bibite

## Drinks

Acqua Naturale o Gassata Still or sparkling water- 700ml	€ 3,00
Coca Cola, Coca Cola Zero	€ 4,00
<b>LURISIA:</b> Gassosa, Aranciata, Lemonsoda, Chinotto e Acqua Tonica Lemonade, Sparkling orange, Lemon soda, Chinotto & Tonic Water	€ 4,50
Succo di Pera · Pear Juice	€ 3,50
Succhi Freschi: Centrifuga di Mele, Spremuta di Arancia Fresh Juices: Apple, Orange Juice	€ 5,00
Tea freddo al limone - Lemon Ice tea	€ 3,50
Bicchiere di latte · Glass of milk	€ 3,00

# Birre

## Beers

Nastro Azzurro 330ml	€ 4,50
Peroni Gran Riserva 500ml Lager	€ 7,00
Peroni Gran Riserva 500ml Rossa	€ 7,00
Peroni senza glutine "gluten free" 330ml	€ 4,50
Birra Analcolica Turtel (Analcolica - Nonalcoholic)	€ 4,50
Birrificio di Erba e Bodebrown Brasile Summer IPA (Local Brew)	€ 7,00
Sidro di Mele Amabile, Az. Agricola Tre Rii · Apple Cider	€ 7,00

# Antipasti

## Starters

SENZA GLUTINE · GLUTEN FREE   VEGETARIANO · VEGETARIAN

-  *Insalata di Mare* (M) € 14,00  
(Insalata di calamari e polipo)  
Squid and octopus salad
-  *Misto di salumi* (A·H·J) € 12,00  
Mix cold cuts
-  *Prosciutto Crudo di Parma e Melone* (A) € 13,00  
Parma ham and melon
-  *Bresaola della Valtellina con Rucola e Grana* (A·C) € 13,00  
Valtellina's air dried beef with rugola/rocket salad and parmesan
-  *Carpione di Pesce di Lago* (M·J·H) € 11,00  
Marinated fish (**local dish**)
-  *Antipasto di Lago* (A·B·J·H·M) € 14,00  
(Carpione di trota, paté di pesce, trota Bilacus, Lavarello affumicato)  
Mixed lake fish - marinated trout, fish pate, Bilacus trout, smoked white fish
-  *Salmone Affumicato* (A·B·M·J) € 15,00  
Smoked Salmon
- Cocktail di Gamberetti* (C·I·N) € 11,00  
Shrimp cocktail

 su richiesta - on request

# Antipasti

## Starters

SENZA GLUTINE · GLUTEN FREE   VEGETARIANO · VEGETARIAN

-  *Mozzarella di Bufala e Pomodoro* (A) € 12,00  
Buffalo Mozzarella cheese and tomatoes
-  *Verdura alla Griglia* (V) € 11,00  
Grilled vegetables
-   *Insalatona Bilacus* € 12,00  
(Insalata, pomodori, cetrioli, carote, peperoni, mais, cipolla, olive)  
Lettuce, tomatoe, cucumber, carrot pepper, corn, onion, olives
-  *Misto di salumi e Formaggi* (A) € 14,00  
Mix cold cuts and cheese
-  *Antipasto Tipico Locale* (A) € 15,00  
Bresaola, slinzega, magro di Bellagio, zincarlin  
Antipasto of local air-dried meats and cheeses
-  *Carpaccio Di Carne Salada con formaggio di Bellagio* (A) € 15,00  
Bilacus beef carpaccio, rugola/rocket and cow milk cheese from Bellagio
- Acciughe Del Mar Cantabrico* (A·B·M) € 15,00  
Anchovies of the Cantabrian Sea (The Anchovies, come from Northern Spain and are served directly from the tin as not to alter their quality)

 su richiesta - on request

# Primi Piatti

## First Courses

SENZA GLUTINE · GLUTEN FREE   VEGETARIANO · VEGETARIAN

-  *Spaghetti al Pomodoro* (B) € 10,00  
Spaghetti with tomato sauce
- Spaghetti alle Vongole* (L·M·B·J) € 13,00  
Spaghetti with Clams
- Linguine con code di Gambero* (N·B) € 14,00  
Linguine with king prawns (without shell)
- Fettucce al Ragù di Carne* (B·J·H) € 13,00  
Fettuccini pasta with meat sauce
- Pasta del giorno alla Trafila* (chiedere al cameriere)  
Trafila homemade pasta (please ask your server)


# Primi Piatti

## First Courses

SENZA GLUTINE · GLUTEN FREE   VEGETARIANO · VEGETARIAN

 *Penne all'arrabbiata* (B) € 10,00  
Penne with tomato, garlic and chili peppers

*Ravioli ai Funghi Porcini* (A·B·C·J·H) € 15,00  
Homemade meat Ravioli with Porcini mushrooms

 *Ravioli di Magro burro e salvia* (A·B·C) € 11,00  
(Ricotta e Spinaci)  
Cheese and spinach Ravioli with butter and sage sauce

  *Minestrone di Verdure* (H) € 10,00  
Vegetable soup

*Zuppa del Giorno* € 10,00  
Soup of the day

## Secondi *Piatti di Pesce con contorno*

Fish with side dish

SENZA GLUTINE · GLUTEN FREE 

 VEGETARIANO · VEGETARIAN

- |  |         |
|--|---------|
|  <i>Trota Salmonata al Limone</i> (H)<br>Salmon trout with Lemon sauce  | € 13,00 |
|  <i>Lavarello alla Griglia</i> (M)<br>Grilled White Lake fish   | € 15,00 |
|  <i>Lavarello Burro e Salvia</i> (A·M)<br>White Lake fish fried in Sage and Butter  | € 15,00 |
|  <i>Filetto di pesce persico del lago</i> (M)<br>Fried fillet of perch from the lake  | € 13,00 |
|  <i>Risotto al Pesce Persico</i> (A·C·J·H·M)<br>(Piatto tipico del lago)<br>Risotto "Tenuta Castello" with fried perch, typical dish from the lake                              | € 16,00 |
|  <i>Misto del Lago</i> (M)<br>(Lavarello alla griglia, trota alla griglia e persico <b>fritto</b> )<br>Mixed lake fish (grilled White Lake fish, grilled Trout and fried Perch) | € 18,00 |



# Secondi Piatti di Pesce con contorno

Fish with side dish

SENZA GLUTINE · GLUTEN FREE **GF**

**VG** VEGETARIANO · VEGETARIAN

- GF** *Gamberoni alla Griglia* (N) € 22,00  
Grilled king prawns unshelled
- GF** *Filetto di Branzino al Salmoriglio* (M) € 19,00  
Fillet of sea bass with aromatic herbs
- GF** *Sogliola alla griglia (15 mins)* (M) € 22,00  
Grilled Dover sole
- GF** *Pesce del Giorno* (Per 2 persone, chiedere al cameriere)  
Fish of the day (for 2 persons, please ask your server)

## Contorni Extra

Side Dishes - Beilagen - Accompagnements

<b>Insalata Mista</b> Mixed Salad	€ 6,00	<b>Fagioli Cannellini all'uccelletto</b> White beans with tomato and rosemary	€ 5,00
<b>Insalata Verde</b> Green salad	€ 4,00	<b>Spinaci</b> Spinach	€ 5,00
<b>Insalata Rucola</b> Rugola/rocket Salad	€ 4,00	<b>Patate al Forno</b> Oven baked potatoes	€ 5,00

\*in mancanza di prodotti freschi vengono usati prodotti congelati

**GF** su richiesta - on request

## Secondi *Piatti di Carne* con contorno

Meats with side dish

SENZA GLUTINE · **GF** GLUTEN FREE

- |   |         |
|---|---------|
| <b>GF</b> <i>Saltimbocca alla Romana</i> (B-J-H)<br>(Scaloppine con prosciutto e salvia)<br>Meat escallops with ham and sage          | € 15,00 |
| <b>GF</b> <i>Pancia di Maiale con Crema di Patate</i> (J-H)<br>Pork belly with cream of potatoes                                      | € 16,00 |
| <b>GF</b> <i>Galletto Amburghese con Patate</i> (I-F-J)<br>Grilled baby chicken with potatoes   | € 17,00 |
| <b>GF</b> <i>Carré di Agnello cotto a bassa temperatura</i> (J)<br>Lamb Cutlets cooked at low temperature                             | € 22,00 |
| <b>GF</b> <i>Tagliata di Manzo alla Griglia</i><br>Grilled Sirloin Steak  | € 20,00 |
| <b>GF</b> <i>Filetto al pepe verde</i> (H-J)<br>Fillet steak with green pepper  | € 26,00 |
| <b>GF</b> <i>Filetto di Manzo alla Griglia</i><br>Grilled fillet steak  | € 26,00 |
| <b>GF</b> <i>Secondo di Carne (per 2 persone)</i> (Chiedere al cameriere)<br>Main meat course (for 2 persons, please ask your server) |         |

**GF** su richiesta - on request

**COPERTO** - COVER CHARGE € 2,00

\*in mancanza di prodotti freschi vengono usati prodotti congelati  
Alcuni pesci vengono abbattuti nel rispetto delle norme vigenti

 su richiesta - on request