



HELVETIA



MENU

PIZZE: LE CLASSICHE

Marinara	6.00€
Salsa di pomodoro, aglio	
<i>Tomato sauce and garlic</i>	
Allergeni: Cereali contenenti glutine	
Margherita	7.50€
Salsa di pomodoro e mozzarella	
<i>Tomato sauce and mozzarella</i>	
Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati	
Prosciutto	8.50€
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto	
<i>Tomato sauce, mozzarella and ham</i>	
Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati	
Napoli	8.50€
Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe	
<i>Tomato sauce, mozzarella and anchovies</i>	
Allergeni: Cereali contenenti glutine, Pesce, Latte e derivati	
Funghi	8.50€
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi	
<i>Tomato sauce, mozzarella and mushrooms</i>	
Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati	
Wurstel	8.50€
Salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel	
<i>Tomato sauce, mozzarella and frankfurter sausage</i>	
Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati	
Cipolle	8.50€
Salsa di pomodoro, mozzarella, cipolle	
<i>Tomato sauce, mozzarella and onions</i>	
Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati	
Tonno	9.50€

Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno

Tomato sauce, mozzarella and tuna

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Pesce, Latte e derivati

Bufalina

9.50€

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP

Tomato sauce and buffalo mozzarella (Mozzarella di Bufala Campana DOP)

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati

Salame piccante

9.00€

Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante

Tomato sauce, mozzarella and spicy salami

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati

Salsiccia

9.00€

Salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia italiana

Tomato sauce, mozzarella and Italian sausage

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati

Aggiunta di ingredienti: **a partire da 1 €.**

Adding ingredients: starting from 1 €.

Tutte le pizze sono con olio extravergine di oliva & origano. L'impasto è composto all'80% di farina 00, 10% semola di grano duro e 10% di farina integrale.

All pizzas are made with extra virgin olive oil & oregano. Our dough is 80% 00 flour, 10% durum wheat semolina and 10% wholegrain flour.

PIZZE: LE GOLOSE

Prosciutto e funghi

10.00€

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi

Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati

Capricciosa

12.00€

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, verdure sott'olio e acciughe

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, vegetables in oil, anchovies

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Pesce, Latte e derivati, Sedano

Carciofi

9.50€

Salsa di pomodoro, mozzarella e carciofi

Tomato sauce, mozzarella and artichokes

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati

Verdure grigliate

10.00€

Salsa di pomodoro, mozzarella e verdure grigliate

Tomato sauce, mozzarella and grilled vegetables

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati

Tonno e cipolle

11.00€

Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle

Tomato sauce, mozzarella, tuna and onions

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Pesce, Latte e derivati

Ai Formaggi

11.00€

Salsa di pomodoro, mozzarella, Gorgonzola e Taleggio

Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola and Taleggio

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati

Gorgonzola e cipolle

10.00€

Base bianca con Gorgonzola e cipolle

White base with Gorgonzola and onions

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati

Gorgonzola e noci

10.00€

Base bianca con Gorgonzola e noci

White base with Gorgonzola and walnuts

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati, Frutta a guscio

Prosciutto cotto e Gorgonzola o Taleggio

11.00€

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e Taleggio o Gorgonzola

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham and Gorgonzola or Taleggio cheese

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati

Scamorza affumicata e speck

12.00€

Salsa di pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata e speck

Tomato sauce, mozzarella, smoked scamorza and speck

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati

Pancetta affumicata 12.00€

Salsa di pomodoro, mozzarella e pancetta affumicata

Tomato sauce, mozzarella and smoked pancetta

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati

Paté di pesce di lago 11.00€

Salsa di pomodoro, mozzarella, Grana Padano grattugiato, paté di pesce di lago

Tomato sauce, mozzarella, grated Grana Padano and lake fish pâté

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Pesce, Latte e derivati, Sedano

Sapori dell'orto 11.00€

Salsa di pomodoro, mozzarella, Grana Padano grattugiato, verdure di stagione fresche, rucola

Tomato sauce, mozzarella, grated Grana Padano, fresh seasonal vegetables and rocket

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati, Sedano

Aggiunta di ingredienti: **a partire da 1 €.**

Adding ingredients: starting from 1 €.

Tutte le pizze sono con olio extravergine di oliva & origano. L'impasto è composto all'80% di farina 00, 10% semola di grano duro e 10% di farina integrale.

All pizzas are made with extra virgin olive oil & oregano. Our dough is 80% 00 flour, 10% durum wheat semolina and 10% wholegrain flour.

PIZZE: LE SPECIALI

Bufala campana DOP, pomodoro fresco e basilico 12.00€

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori freschi, basilico

Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil and fresh tomatoes

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati

Crudo di Parma 13.00€

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma

Tomato sauce, mozzarella and Parma cured ham

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati

Crudo di Parma e Grana Padano DOP 15.00€

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma e Grana Padano

Tomato sauce, mozzarella, Parma cured ham and Grana Padano

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati

Salsiccia e friarielli 13.00€

Salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia italiana e friarielli piccanti sott'olio

Tomato sauce, mozzarella, Italian sausage and spicy friarielli (broccoli rabe) in oil

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati

Salsiccia e funghi porcini 13.00€

Salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia italiana e funghi porcini

Tomato sauce, mozzarella, Italian sausage and porcini mushrooms

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati

Bresaola della Valtellina, rucola e grana a scaglie 14.00€

Salsa di pomodoro, mozzarella, bresaola della Valtellina, rucola, Grana Padano a scaglie

Tomato sauce, mozzarella, Valtellina bresaola, rocket and shaved Grana Padano

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati

Aggiunta di ingredienti: **a partire da 1 €.**

Adding ingredients: starting from 1 €.

Tutte le pizze sono con olio extravergine di oliva & origano. L'impasto è composto all'80% di farina 00, 10% semola di grano duro e 10% di farina integrale.

All pizzas are made with extra virgin olive oil & oregano. Our dough is 80% 00 flour, 10% durum wheat semolina and 10% wholegrain flour.

LE FOCACCE

Focaccia al lardo, rosmarino e miele millefiori 9.00€

Focaccia con lardo, rosmarino e miele millefiori

Focaccia with lard, rosemary and wildflower honey

Allergeni: Cereali contenenti glutine

Focaccia con crudo di Parma, burrata e aceto balsamico 13.00€

Focaccia con crudo di Parma, burrata e aceto balsamico
Flatbread with Parma ham, burrata cheese and balsamic vinegar
Allergeni: Latte e derivati, Cereali contenenti glutine

ANTIPASTI

Bruschetta tradizionale	8.00€
Bruschetta con pomodori freschi, olio EVO e aglio <i>Bruschetta with fresh tomatoes, extra virgin olive oil and garlic</i> Allergeni: Cereali contenenti glutine	
Caprese di mozzarella di bufala campana DOP (o burrata) e pomodoro fresco	12.00€
Caprese di bufala (o burrata) e pomodori freschi <i>Caprese salad with buffalo mozzarella (or burrata) and fresh tomatoes</i> Allergeni: Latte e derivati	
Bresaola punta d'anca IGP, rucola, Grana Padano e porcini sott'olio	15.00€
Bresaola punta d'anca IGP, rucola, Grana Padano e funghi porcini sott'olio <i>Air-dried beef bresaola with rocket, Grana Padano and porcini mushrooms in oil</i>	
Crudo di Parma & salame comasco	13.00€
Prosciutto crudo di Parma e salame comasco <i>Parma cured ham and Como-style salami</i>	
Assaggio di formaggi locali	12.00€
Un assaggio di formaggi locali <i>A selection of local cheeses</i> Allergeni: Latte e derivati	
Crostini misti di lago	13.00€
Crostini misti con pesce di lago: pat�, in carpione e affumicato <i>Assorted crostini with lake fish: p�t�, carpione (marinated) and smoked</i> Allergeni: Cereali contenenti glutine, Pesce, Latte e derivati, Sedano	

PRIMI PIATTI

Tagliatelle alla Bolognese	15.00€
Tagliatelle al ragù alla bolognese	
<i>Tagliatelle pasta with Bolognese ragù</i>	
Allergeni: Cereali contenenti glutine, Uova, Latte e derivati, Sedano	
Spaghetti alla carbonara	15.00€
Spaghetti con salsa all'uovo, guanciale, pecorino e pepe nero	
<i>Spaghetti with guanciale, egg, pecorino cheese and black pepper</i>	
Allergeni: Cereali contenenti glutine, Uova, Latte e derivati	
Tagliatelle al ragù di pesce di lago	15.00€
Tagliatelle al ragù di pesce di lago	
<i>Tagliatelle pasta with lake fish ragù</i>	
Allergeni: Cereali contenenti glutine, Uova, Pesce, Latte e derivati, Sedano	
Spaghetti ai missoltini e panna	15.00€
Spaghetti con panna e missoltini (agoni del lago essiccati e salati)	
<i>Spaghetti with cream and missoltini (sun-dried salted lake agoni fish)</i>	
Allergeni: Cereali contenenti glutine, Pesce, Latte e derivati	
Gnocchi al gorgonzola, con pere e noci	14.00€
Gnocchi al gorgonzola con pere e noci	
<i>Gnocchi with Gorgonzola cheese, pear and walnuts</i>	
Allergeni: Cereali contenenti glutine, Uova, Latte e derivati, Frutta a guscio	
Risotto ai funghi porcini	16.00€
Risotto ai funghi porcini	
<i>Risotto with porcini mushrooms</i>	
Allergeni: Latte e derivati	

SECONDI PIATTI

Hamburger (100% manzo) con speck, scamorza affumicata e patate fritte Hamburger 100% manzo con speck, scamorza affumicata e patate fritte <i>100% Italian beef burger with speck, smoked scamorza cheese and French fries</i> Allergeni: Cereali contenenti glutine, Uova, Latte e derivati, Semi di sesamo	16.00€
Costoletta di vitello alla milanese Costoletta di vitello alla milanese <i>Milanese-style veal chop</i> Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e derivati, Uova	25.00€
Galletto Vallespluga alle erbe Galletto Vallespluga al forno alle erbe <i>Baked Vallespluga cockerel with herbs</i>	17.00€
Filetto di trota al limone Filetto di trota in salsa al limone <i>Trout fillet with lemon sauce</i> Allergeni: Pesce	19.00€
Filetto di trota gratinato al burro nero Filetto di trota gratinato al burro nero <i>Brown butter-gratin trout fillet</i> Allergeni: Pesce, Latte e derivati, Cereali contenenti glutine	19.00€

CONTORNI

Insalata verde Insalata verde <i>Green salad</i>	3.50€
Insalata mista Insalata verde con verdure di stagione <i>Green salad with seasonal vegetables</i>	5.00€
Patate fritte	5.00€

Patatine fritte

French fries

Verdure grigliate

6.00€

Verdure grigliate (solitamente zucchine, melanzane e peperoni)

Grilled vegetables (typically courgettes, aubergine and peppers)

DESSERT

Tiramisù della casa

8.00€

Tiramisù della casa

Homemade tiramisu

Allergeni: Latte e derivati, Uova, Cereali contenenti glutine

Dessert del giorno

8.00€

Dessert del giorno

Dessert of the day

Sorbetto di frutta

6.00€

Sorbetto di frutta

Fruit Sorbet

Coppa gelato

6.00€

Gelato

Ice cream

Allergeni: Latte e derivati

I NOSTRI DRINKS

Spritz: Aperol, Campari, Hugo o Limoncello	7.00€
Tonic: Gin o Vodka	7.00€
Lemon: Gin o Vodka	7.00€
Classici: Americano, Negroni o Negroni Sbagliato	7.00€

BEVANDE

Acqua minerale	3.50€
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	3.50€
Bibite BIO San Graziano: limonata, arancia rossa, gazzosa, acqua tonica, tè freddo limone o pesca	4.00€
Birra Poretti 4 Luppoli alla spina piccola	4.00€
Birra Grimbergen ambrata alla spina piccola	4.50€
Birra Poretti 4 Luppoli alla spina media	6.00€
Birra Grimbergen ambrata alla spina media	6.50€
Birre Aquadulza in bottiglia (33 cl)	7.00€

CAFFETTERIA

Caffè espresso	2.50€
Caffè decaffeinato	3.00€
Cappuccino	3.50€

Caffè americano	3.50€
Amari a partire da	4.50€
Grappa classica	5.00€
Grappe speciali a partire da	7.00€

Hotel Helvetia di Ferrari Serena | 10, fraz. Bagnana | 22025 Lezzeno (Co).

Tel.: 031 914521 | Email: info@helvetialezzeno.it

Documento generato il 01/10/2026 15:55:10