

## Menù per gruppi 2019

### MENÙ 1 "LOPPIA"

*(3 portate a base di pesce)*

Tris di lago

*(Patè di Pesce, Carpione di lago, Trota affumicata)*

-----

Lavarello alla piastra  
con contorno di stagione

-----

Crème Caramel fatto in casa

-----

Caffè espresso

-----

Acqua Minerale

-----

€ 32,00

Vino incluso

*(1 bottiglia ogni tre persone)*

€ 39,00

### MENÙ 2 "VISGNOLA"

*(3 portate a base di carne)*

Tris della casa

*(Insalata di Pollo, verdure alla griglia e caprese)*

-----

Lombatina di vitello  
al vino bianco con contorno

-----

Crème Caramel fatto in casa

-----

Caffè espresso

-----

Acqua Minerale

-----

€ 35,00

Vino incluso

*(1 bottiglia ogni tre persone)*

€ 42,00

### MENÙ 3 "PESCALLO"

*(4 portate a base di pesce)*

Tris di lago

*(Patè di Pesce, Carpione di lago, Trota affumicata)*

-----

Riso e filetto di pesce (piatto tipico)

-----

Lavarello alla piastra  
con contorno di stagione

-----

Crème Caramel fatto in casa

-----

Caffè espresso

-----

Acqua Minerale

-----

€ 40,00

Vino incluso

*(1 bottiglia ogni tre persone)*

€ 47,00

### MENÙ 4 "SUIRA"

*(4 portate a base di carne)*

Tris della casa

*(Insalata di Pollo, verdure alla griglia e caprese)*

-----

Pennette dello Chef  
*(Pancetta, crema, pomodori, grana padano)*

-----

Lombatina di vitello  
al vino bianco con contorno

-----

Crème Caramel fatto in casa

-----

Caffè espresso

-----

Acqua Minerale

-----

€40,00

Vino incluso

*(1 bottiglia ogni tre persone)*

€ 47,00

## Menù per gruppi 2019

### MENÙ 5 " SAN GIOVANNI "

*(3 portate a base di pesce)*

Riso e filetto di pesce (piatto tipico)

-----

Lavarello alla piastra  
con contorno di stagione

-----

Crème Caramel fatto in casa

-----

Caffè espresso

-----

Acqua Minerale

-----

€ 33,00

Vino incluso

*(1 bottiglia ogni tre persone)*

€ 40,00

### MENÙ 6 " SAN VITO "

*(3 portate a base di carne)*

**Tris di pasta**

(Trofie al pesto, Penne all'arrabbiata,  
Gnocchi al gorgonzola)

-----

Lombatina di vitello  
al vino bianco con contorno

-----

Crème Caramel fatto in casa

-----

Caffè espresso

-----

Acqua Minerale

-----

€ 38,00

Vino incluso

*(1 bottiglia ogni tre persone)*

€ 45,00

### MENÙ 7 "LENNO"

*(3 portate vegetariano)*

Insalata Caprese  
(pomodori e mozzarella)

-----

Tomino alla piastra e verdure alla griglia

-----

Crème Caramel fatto in casa

-----

Caffè espresso

-----

Acqua Minerale

-----

€29,00

Vino incluso

*(1 bottiglia ogni tre persone)*

€ 36,00

### MENÙ 8 "TREMEZZO"

*(4 portate con piatti vegetariani)*

Caprese (pomodoro e mozzarella)

-----

Trenette al pesto

-----

Tomino alla piastra e verdure alla griglia

-----

Crème Caramel fatto in casa

-----

Caffè espresso

-----

Acqua Minerale

-----

€ 36,00

Vino incluso

*(1 bottiglia ogni tre persone)*

€ 43,00

## Menù per gruppi 2017

### MENÙ 9 "VERGONESE"

*(4 portate di carne)*

Tris della casa

(Insalata di Pollo, verdure alla griglia e caprese)

-----

Crespelle con ripieno di spinaci e carciofi

-----

Costata di manzo alla griglia con verdure di stagione

-----

Crème Caramel fatto in casa

-----

Caffè espresso

-----

Acqua Minerale

-----

€ 45,00

Vino incluso

*(1 bottiglia ogni tre persone)*

€ 52,00

## INFORMAZIONI GENERALI

- **MENU GRUPPI:** Per menù per gruppi si intende che tutto il gruppo scelga un unico menù
- **VINO:** I prezzi dei menù sopra indicati si intendono escluso vino oppure vino incluso
- **VINO EXTRA:** Bottiglie di vino extra € 25,00 per bottiglia (Rosso, Bianco, Spumante/Prosecco)
- **STAMPA MENU:** La stampa dei menù ha un costo di € 3,00 per persona deve essere confermata almeno 3 giorni prima dell'evento, su richiesta possono essere personalizzati
- **INTOLLERANZE:** Variazioni ed intolleranze vanno comunicate con almeno 7 giorni di anticipo
- **ORARI DI APERTURA**  
Gli orari di apertura del ristorante sono:  
Pranzo dalle 12:00 alle 14:30  
Cena dalle 19:00 alle 22:00  
I prezzi includono un servizio di massimo 3 ore  
(entro le 17:30 per il pranzo ed entro le 23:30 per la cena)
- **APERITIVO:** Nel prezzo dei menù per gruppi l'aperitivo non è incluso
- **ESCLUSIVA:** Nel prezzo dei menù per gruppi non è previsto l'utilizzo esclusivo del ristorante

## PARCHEGGIO

Il ristorante non dispone di parcheggio privato, ci sono dei parcheggi pubblici adiacenti il ristorante ma ricordiamo che il ristorante è all'interno della zona a traffico limitato (Z.T.L.) dalle ore 10:00 alle ore 18:30.

I parcheggi pubblici più vicini sono situati nelle vicinanze del traghetto che si trova a circa 500 metri dal ristorante.

E' possibile raggiungere il ristorante con servizio di taxi, taxi boat o con barca privata.

Se decidete di raggiungere Bellagio con il servizio di battello pubblico il pontile più vicino si trova in Piazza Mazzini, 32 a circa 500 metri di distanza.

Il comune e la libreria si trovano a 600 metri di distanza.

## TERMINI E CONDIZIONI

- **PAGAMENTO:** 30% caparra confirmatoria saldo entro la data dell'evento
- **CAPARRA:** la caparra non è rimborsabile
- **CONFERMA:** L'evento viene ritenuto confermato a ricezione della caparra confirmatoria
- **DATI BANCARI:**

*Credito Cooperativo di Lezzeno agenzia di Bellagio*

*La società intestataria è:*

*La Punta S.N.C. di Fantoni Massimo e C.*

*Via Eugenio Vitali, 19 - 22021 Bellagio (CO)*

*P.IVA: 02666410135*

*IBAN IT 57 H 08618 50940 000000301589 SWIFT ICRA IT RRH 60*

## POLITICHE DI CANCELLAZIONE

In caso di cancellazione il cliente è tenuto a comunicare tramite mail all'indirizzo [Info@ristorantelapunta.it](mailto:Info@ristorantelapunta.it), telefonate e comunicazioni tramite social network non sono considerate valide

## La caparra confirmatoria non viene rimborsata.

In caso di cancellazione il cliente è tenuto a pagare:

0% del totale in caso di cancellazione 10 giorni prima dell'evento

30% del totale in caso di cancellazione da 9 a 3 giorni prima dell'evento

100% del totale in caso di cancellazione 3 giorni prima dell'evento

Con l'invio della caparra confirmatoria si accettano i nostri termini e condizioni e le nostre politiche di cancellazione