



VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO

GRILL

IN UN AMBIENTE ELEGANTE MA INFORMALE LO CHEF NICOLA CAMPANELLA
VI PROPONE LE SUE SPECIALITÀ. PROTAGONISTI INDISCUSSI DELLA CARTA SONO LE CARNI ALLA GRIGLIA E
I GRANDI CLASSICI DI PESCE ACCOMPAGNATI DA UNA SCELTA DI ANTIPASTI LEGGERI CHE ESALTANO IL MARE E LA TERRA
E DI SPECIALITÀ DELLA TRADIZIONE MEDITERRANEA.

IN AN INFORMAL YET ELEGANT ATMOSPHERE OUR CHEF NICOLA CAMPANELLA
OFFERS A SELECTION OF HIS FAVORITE DISHES. THE CULINARY HIGHLIGHTS INCLUDE GRILLED MEATS
AND CLASSIC SEAFOOD SELECTIONS, COMPLEMENTED BY A RANGE OF LIGHT,
MEDITERRANEAN-INSPIRED APPETIZERS THAT HARMONIZE LAND AND SEA FLAVORS.

I NOSTRI MENU SONO PENSATI PER OFFRIRE AI NOSTRI OSPITI I MIGLIORI PRODOTTI REGIONALI E NAZIONALI
CON L'OBBIETTIVO DI VALORIZZARE IL TERRITORIO, LE PRATICHE SOSTENIBILI E LA STAGIONALITÀ
DEGLI INGREDIENTI CHE UTILIZZIAMO NELLE NOSTRE CUCINE.

OUR MENUS ARE DESIGNED TO OFFER OUR GUESTS THE BEST REGIONAL AND NATIONAL PRODUCTS
WITH THE AIM OF VALUING THE TERRITORY, THE SUSTAINABLE PRACTICES AND THE SEASONALITY
OF THE INGREDIENTS WE USE IN OUR KITCHENS.

AL FINE DI PRESERVARE L'ESPERIENZA E IL COMFORT DI TUTTI I NOSTRI OSPITI,
NON SONO CONSENTITI SERVIZI FOTOGRAFICI E VIDEO SULLE TERRAZZE E ALL'INTERNO DEI RISTORANTI.

TO PRESERVE THE UNIQUE ATMOSPHERE OF VILLA D'ESTE AND ENSURE THE COMFORT OF ALL OUR GUESTS,
PHOTOGRAPHY AND FILMING ARE NOT PERMITTED ON THE TERRACES AND WITHIN OUR RESTAURANTS.

SELEZIONE DI OSTRICHE

OYSTER SELECTION



ROYAL DAVID HERVÉ (FRANCIA – FRANCE)

Un’ostrica di rara armonia, apprezzata dai grandi gourmet per la sua avvolgente complessità.

La sua fine cremosità e dolcezza iniziale lasciano spazio a un gusto persistente, con sentori vegetali e una pregiata nota di nocciola che la rende indimenticabile.
An oyster of rare harmony, prized by gourmards for its enveloping complexity.
Its delicate creaminess and initial sweetness give way to a persistent taste, with vegetal hints and a fine note of hazelnut that makes it unforgettable.

CAD - EACH € 12

SPÉCIALE TARBOURIECH (FRANCIA – FRANCE)

Un tesoro del Mediterraneo, espressione della maestria e dell’innovazione di Florent Tarbouriech.
Ostrica concava dalla conchiglia bianca, levigata e incredibilmente spessa, caratterizzata da carni abbondanti e una consistenza croccante. Al palato si presenta con una decisa nota iodata, dolciastra e con note di sottobosco.

A treasure of the Mediterranean, an expression of Florent Tarbouriech’s mastery and innovation.
A cupped oyster with a white, smooth and remarkably thick shell, distinguished by its generous flesh and wonderfully crisp texture. On the palate, it reveals a iodine character, a sweet finish and notes of undergrowth.

CAD - EACH € 12

GOLD REGAL SELECTION (IRLANDA - IRELAND)

Un’ostrica d’eccellenza proveniente dalle limpide acque d’Irlanda, apprezzata per il suo perfetto equilibrio tra carattere e raffinatezza.
La sua consistenza carnosa e vellutata avvolge il palato con una delicata dolcezza marina, evolvendo in un gusto intenso e armonioso.
An exceptional oyster from the pristine waters of Ireland, celebrated for its perfect balance of character and elegance.
Its rich, velvety texture envelopes the palate with a delicate marine sweetness, gradually unfolding into an intense and harmonious flavor

CAD - EACH € 12

SELEZIONE DI TRE OSTRICHE A VOSTRA SCELTA

SELECTION OF THREE OYSTERS OF YOUR CHOICE

€ 36

SELEZIONE DI SEI OSTRICHE A VOSTRA SCELTA

SELECTION OF SIX OYSTERS OF YOUR CHOICE

€ 65

SELEZIONE DI DODICI OSTRICHE A VOSTRA SCELTA

SELECTION OF TWELVE OYSTERS OF YOUR CHOICE

€ 120

Servite con limone, aceto di vino rosso e scalogno.

Served with lemon, red wine vinegar and shallot.

CAVIALE

CAVIAR



CAVIALE PROVENIENTE DAL LAGO QIANDAO, ZHEJIANG,

RISERVA NATURALE PROTETTA RINOMATA PER LA PUREZZA DELLE SUE ACQUE.

CAVIAR SOURCED FROM LAKE QIANDAO, ZHEJIANG,

A PROTECTED NATURAL RESERVE RENOWNED FOR THE PURITY OF ITS WATERS

KALUGA AMUR

30 GRAMMI - GRAMS | € 180

Uova grandi e consistenti, ben definite, colore marrone ocra.

Gusto dalle note delicate.

Defined large and crunchy eggs, brown color

Delicate flavor notes.

ASETRA

30 GRAMMI - GRAMS | € 200

Sapore equilibrato, retrogusto di nocciola,

note dolci, colore con brillanti sfumature di marrone.

Balanced flavor, hazelnut aroma, sweet notes and bright brown in color.

BELUGA

30 GRAMMI - GRAMS | € 450

Grani di dimensioni generose, consistenza morbida, di colore grigio.

Gusto delicato e setoso, di grande complessità e persistenza.

Note dolci e di nocciola.

Generously sized grains with a soft texture and gray in color.

Delicate and silky taste, with great complexity and persistence.

Sweet and hazelnut notes.

Servito con blinis, panna acida, tuorlo, albume, erba cipollina, scalogno.

Served with blinis, crème fraîche, yolk, egg white, chives, shallot.



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Senza Glutine
Gluten Free



Senza Latticini
Dairy Free



Pesce e Crostacei
Fish and Crustaceans



Frutta a Guscio
Nuts



Sostenibile o Locale
Sustainable or Local

ANTIPASTI — STARTERS

GRAN CRUDO DI CROSTACEI E MOLLUSCHI



Selezione di ostriche, gamberi rossi con salsa cruda di olive alla mediterranea, scampi alla menta e mela verde e capesante con salsa ai lamponi.

GRAND SELECTION OF RAW SHELLFISH AND SEAFOOD

Selection of oysters, red prawns with mediterranean cruda di olive sauce, langoustine with mint and green apple and scallops with raspberries sauce.

€ 80

SALMONE AFFUMICATO



Servito con panna acida, cipolla rossa, capperi in fiore, burro salato, pane tostato

SMOKED SALMON

Served with crème fraîche, red onion, caper berries, salted butter and toasted bread

€ 40

INSALATA D'ASTICE AUTUNNALE



Zucca, indivia rossa, melograno, dressing alla mela verde

AUTUMN LOBSTER SALAD

Pumpkin, red endive, pomegranate, green apple dressing

€ 58

TARTARE DI MANZO



Servito con midollo nell'osso, senape antica

BEEF TARTARE

Served with marrow in the bone, ancient mustard

€ 50

LA NOSTRA SELEZIONE D'ECCELLENZA - OUR FINEST SELECTION

JAMON JOSELITO - GRAN RISERVA 48 MESI (60 GR)



Servito con bruschetta al Gioia di capra, fichi e mandorle

JAMON JOSELITO - 48 MONTH GRAN RESERVE (60 GR)

Served with Gioia goat cheese bruschetta, figs and almonds

€ 70

Espressione d'eccellenza del pregiato Patanegra, nasce da maiali di razza 100% iberica allevati allo stato brado nei pascoli incontaminati dell'entroterra spagnolo.

La lavorazione artigianale e una straordinaria stagionatura di 48 mesi ne esaltano

la morbidezza, la profondità gustativa e la complessità aromatica, con note intense, eleganti e persistenti.

An expression of excellence from the finest Patanegra, made from 100% Iberian pigs

raised free-range in the pristine pastures of inland Spain.

Artisanal craftsmanship and an extraordinary 48-month aging process enhance

its tenderness, depth of flavor and aromatic complexity, with intense, elegant and persistent notes.

SELEZIONE DI PIATTI VEGANI - VEGAN SELECTION

CARCIOFI ALLA GRIGLIA, FAGIOLI DI SPELLO, PATATA DOLCE



GRILLED ARTICHOKE, SPELLO BEANS, SWEET POTATO

€ 29

SPAGHETTONE ALLO ZAFFERANO, FUNGHI PORCINI, PREZZEMOLO



SAFFRON SPAGHETTONE, PORCINI MUSHROOMS, PARSLEY

€ 38

FARINATA DI CECI, RADICI AUTUNNALI, CASTAGNE



CHICKPEA FARINATA, AUTUMN ROOT VEGETABLES, CHESTNUTS

€ 32



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Senza Glutine
Gluten Free



Senza Latticini
Dairy Free



Pesce e Crostacei
Fish and Crustaceans



Frutta a Guscio
Nuts



Sostenibile o Locale
Sustainable or Local

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

BOTTONI ALLA ZUCCA, WAGYU AL BBQ, UVA FRAGOLA
PUMPKIN-FILLED PASTA BUTTONS, BBQ WAGYU, STRAWBERRY GRAPES
€ 52

TAGLIOLINI CON FONDUTA AL PARMIGIANO, UOVO IN OLIO COTTURA, BACON DI ANGUS 
TAGLIOLINI WITH PARMESAN CHEESE FONDUE, OIL - POACHED EGG, ANGUS BACON
€ 36

RISO MIGNONE, MOLLUSCHI E CROSTACEI   
MIGNONE RICE, MOLLUSCS AND CRUSTACEANS
€ 60

Le paste sopra elencate sono disponibili anche senza glutine 
Pasta dishes mentioned in this section are also available gluten free

PESCE – FISH

SCORFANO, FINOCCHIO, LIMONE, CAPPERI   
RASCASSE, FENNEL, LEMON, CAPERS
€ 60

ROMBO, ZUCCA, BEURRE BLANC, CAVIALE KALUGA   
TURBOT, PUMPKIN, BEURRE BLANC, KALUGA CAVIAR
€ 80

ORATA INTERA ALLA GRIGLIA (1,1 KG) - MAR MEDITERRANEO   
Servita con intingolo al limone e capperi e salsa crudaiola alla mediterranea
WHOLE GRILLED SEA BREAM (1,1 KG) - MEDITERRANEAN SEA
Served with lemon and caper sauce and Mediterranean crudaiola sauce
€ 140

CARNE — MEAT

FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON - PER DUE PERSONE

Servita con salsa al foie gras e salsa al tartufo nero

WELLINGTON BEEF FILLET - FOR TWO PEOPLE

Served with foie gras sauce and black truffle sauce

€ 165

FIorentina PEZZATA ROSSA (1,2 KG) - ITALIA

T-BONE STEAK PEZZATA ROSSA (1,2 KG) - ITALY

€ 170

COSTATA DI RUBIA GALLEGA VACUM SELECTION (500 GR) - SPAGNA

RUBIA GALLEGA VACUM SELECTION RIB STEAK (500 GR) - SPAIN

€ 90

CONTROFILETTO BLACK ANGUS MIGUEL VERGARA (280GR) - SPAGNA

STRIPLOIN BLACK ANGUS MIGUEL VERGARA (280GR) - SPAIN

€ 80

RIB EYE SELEZIONE RIDINGS RESERVE (280GR) - INGHILTERRA

RIDINGS RESERVE SELECTION RIB EYE (280GR) - ENGLAND

€ 80

Servite con salsa al vino rosso, Bernese e chimichurri

The dishes above are served with red wine, Béarnaise and chimichurri

COSTOLETTA DI CERVO (200 GR) - NUOVA ZELANDA

Servita con pera confit e salsa ai ribes

VENISON CHOP (200 GR) - NEW ZEALAND

Served with confit pear and redcurrant sauce

€ 75

CONTORNI — SIDE DISHES

PATATE GRATINATE

POTATOES GRATIN

€ 15

PATATE DOLCI FRITTE AL TARTUFO NERO

BLACK TRUFFLED SWEET POTATO FRIES

€ 25

VERDURE ALLA GRIGLIA

Servite con salmoriglio mediterraneo

GRILLED VEGETABLES

Served with Mediterranean herbs sauce

€ 15

FUNGHI PORCINI ALLA GRIGLIA

GRILLED PORCINI MUSHROOMS

€ 30



DOLCI — DESSERTS

€ 23

PANDOLCE, GELATO ALLA VANIGLIA, FICHI, MENTA E LIME 

PANDOLCE, VANILLA ICE CREAM, FIGS, MINT AND LIME

SPUMA AL MASCARPONE, SAVOJARDO AL CAFFÈ, CACAO E MERINGA  

MASCARPONE MOUSSE, COFFEE SOAKED SAVOJARDO, COCOA AND MERINGUE

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO  

WILD BERRIES CHEESECAKE

MELA VERDE, MANDORLE E ARANCIA ROSSA   

GREEN APPLE, ALMONDS AND BLOOD ORANGE

CIOCCOLATO FONDENTE, PERE E MUESLI AL MIELE   

DARK CHOCOLATE, PEARS AND HONEY MUESLI

VINI DOLCI AL BICCHIERE — SWEET WINES BY THE GLASS

SARACCO - MOSCATO D'ASTI 2024

€ 15

CASTELLO DELLA SALA - MUFFATO DELLA SALA 2023

€ 18

DONNAFUGATA - PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ 2022

€ 20

CHATEAU D'YQUEM 2006

€ 150

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare,
il Gran crudo di crostacei e molluschi, il Riso Mignone con molluschi e crostacei, la costoletta di Cervo e le Patate dolci fritte
sono surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento di temperatura.
I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza.
Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

To guarantee food quality and safety,
the Grand selection of shellfish and seafood, the Mignone rice with molluscs and crustaceans, the Venison Chop and the fried sweet potatoes
were frozen at the origin by the producer or subjected blast chilling.
Fishery products served raw or practically raw were subjected to blast chilling to ensure safety.
The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale.
For any information on substances and allergens, you can consult the specific documentation that will be provided, upon request, by our staff.



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Senza Glutine
Gluten Free



Senza Latticini
Dairy Free



Pesce e Crostacei
Fish and Crustaceans



Frutta a Guscio
Nuts



Sostenibile o Locale
Sustainable or Local

THE GRILL WHISKY COLLECTION

WOODFORD RESERVE

€ 26

KNOB CREEK RYE

€ 23

KAVALAN TRIPLE SHERRY CASK

€ 32

BALVENIE 14 ANNI CARIBBEAN CASK

€ 32

BALVENIE 16 ANNI FRENCH OAK

€ 68

THE MACALLAN DOUBLE CASK 12 YEARS OLD

€ 48

THE MACALLAN CLASSIC CUT 2023

€ 48

MAISON BENJAMIN KUENTZ VEGETAL MUSETTE

€ 40

WHISTLE PIG 15 ANNI

€ 52

HIGHLAND PARK 18 YEARS OLD

€ 85

SUNTORY YAMAZAKI 12 ANNI

€ 75

KANOSUKEE SINGLE MALT 2022 LIMITED EDITION

€ 78

NIKKA MIYAGIKYO PEATED

€ 115

BLENDED WHISKY

CHIVAS REGAL IMPERIAL 18 YEARS OLD

€ 34

THE NO AGE BLENDED MALT WHISKY MASAM 45°

€ 80

JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK

€ 28

RUM

DIPLOMATICO MANTUANO

€ 26

ZACAPA 23 YEARS OLD

€ 38

ZACAPA XO 25 YEARS OLD

€ 46

COGNAC & ARMAGNAC

HENNESSY V.S.

€ 23

FRAPIN V.S.O.P

€ 38

FRAPIN CIGAR BLEND X.O.

€ 40

REMY MARTIN X.O.

€ 66

FANNY FOUGERAT

€ 78

BASS ARMAGNAC DARROZE 30 ANNI

€ 40

CALVADOS LEMORTON 10 ANNI

€ 40

TEQUILA

VOLCAN DE MI TIERRA BLANCO

€ 26

CASAMIGOS REPOSADO

€ 30

DON JULIO 1942

€ 50

CLASE AZUL PLATA

€ 52

VODKA

BELVEDERE

€ 24

BELUGA

€ 26

GRAPPA

FIORDUVA

€ 23

CAPOVILLA, AMARONE

€ 26

TENUTA SAN GUIDO, SASSICAIA

€ 30

DISTILLERIE BERTA, ROCCANIVO, BARBERA

€ 39

LIQUORI & AMARI ITALIANI ITALIAN LIQUEURS & BITTERS

€ 19

CAFFÈ — COFFEE

ESPRESSO

€ 9

ESPRESSO DECAFFEINATO - DECAFFEINATED ESPRESSO

€ 9

CAFFÈ AMERICANO - AMERICAN COFFEE

€ 11

CAPPUCCINO

€ 11

TÈ & TISANE — TEAS & INFUSIONS

€ 12

TÈ NERI — BLACK TEAS

EARL GREY IMPERIALE, DARJEELING, ENGLISH BREAKFAST, LAPSANG SOUCHONG

TÈ VERDI & INFUSI — GREEN TEAS & INFUSIONS

SPECIAL JASMINE, SPECIAL GUNPOWDER, SENCHA, BANCHA

FINOCCHIO E LIQUIRIZIA — FENNEL AND LIQUORICE

MENTA - MINT

CAMOMILLA - CHAMOMILE

GINGER LEMON - GINGER & LEMON

FRUTTI DI BOSCO - WILD BERRIES