



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.

# SELEZIONE DI OSTRICHE

## OYSTER SELECTION



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.

### ROYAL DAVID HERVÉ (FRANCIA – FRANCE)

Un'ostria 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 gourmands 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

### PERLA ROSA DEL DELTA (ITALIA – ITALY)

Un tesoro dalla Sacca di Scardovari, Patrimonio UNESCO,  
dove la natura si unisce alla maestria dell'uomo.

Ostrica concava caratterizzata da una consistenza croccante  
e una decisa nota salina.

Al palato si presenta con una dolcezza avvolgente  
e una complessa persistenza vegetale.

A treasure from the UNESCO World Heritage site of Sacca di Scardovari,  
where nature meets craftsmanship.

This cupped oyster opens with a crisp texture and a bold saline kick,  
which then mellows into an embracing sweetness and a complex,  
vegetal finish that lingers on the palate.

CAD - EACH € 12

### REGAL SIGNATURE (IRLANDA - IRELAND)

Un'ostria della specie *Magallana gigas*, allevata nelle fredde acque d'Irlanda,  
che si presenta al palato con una spiccata croccantezza e carnosità.

L'equilibrio perfetto tra le note iodate e una delicata dolcezza  
si evolve in un complesso aroma oceanico,  
un'ode al suo eccezionale terroir marino.

An oyster of the *Magallana gigas* species, raised in the cold waters of Ireland.  
It offers a distinct crispness and plump texture on the palate.

The perfect balance of sea notes and delicate sweetness  
evolves into a complex oceanic flavor, a tribute to its exceptional marine terroir.

CAD - EACH € 12

# 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.



## ANTIPASTI – STARTERS

### GRAN CRUDO DI CROSTACEI E MOLLUSCHI\*

Selezione di ostriche, gamberi rossi, scampi e capesante. Servita con crudaiola mediterranea, olio extravergine d'oliva e lime.

### GRAND SELECTION OF RAW SHELLFISH AND SEAFOOD\*

Selection of oysters, red prawns, scampi and scallops. Served with Mediterranean crudaiola, olive oil and lime.

€ 70

### ASTICE

Zuppetta di bisque, burrata, pomodorini.

### LOBSTER

Bisque soup, burrata and cherry tomatoes

€ 55

### SALMONE AFFUMICATO

Servito con panna acida, cipolla rossa, capperi in fiore, burro salato, pane ai cereali.

### SMOKED SALMON

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

€ 40

### CARPACCIO DI BRANZINO

Marinato alla barbabietola e agrumi

### SEABASS CARPACCIO

marinated with beetroot and citrus fruits

€ 38

### BRESAOLA DI WAGYU

Bruschette al caprino, lattuga, asparagi

### WAGYU BRESAOLA

Goat cheese bruschetta with lettuce and asparagus

€ 70

## SELEZIONE DI PIATTI VEGANI - VEGAN SELECTION

### LATTUGA ALLA GRIGLIA, FAGIOLI DI SPELLO, CREMA DI PISELLI E MISO

GRILLED LETTUCE, SPELLO BEANS, PEA CREAM AND MISO

€ 29

### SPAGHETTONE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

con peperoni bruciati e crumble alla pizzaiola

SPAGHETTONE WITH GARLIC, OLIVE OIL AND CHILI PEPPERS

with charred peppers and pizzaiola crumble

€ 30

### CAVOLFIORRE ARROSTO, QUINOA E AGLIO NERO

ROASTED CAULIFLOWER, QUINOA AND BLACK GARLIC

€ 29



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

TORTELLI DI COSTINE DI MANZO RUBIA GALLEGA AL BBQ, FAVE E PECORINO  
BBQ RUBIA GALLEGA BEEF SHORT RIB TORTELLI, FAVA BEANS AND PECORINO  
€ 35

MEZZI PACCHERI, SCAMPI, ASPARAGI E BACON DI ANGUS   
MEZZI PACCHERI, LANGOUSTINES, ASPARAGUS AND ANGUS BEEF BACON  
€ 58

RISOTTO, SALMONE AFFUMICATO, VANIGLIA E FINOCCHIO MARINATO   
RISOTTO WITH SMOKED SALMON, VANILLA AND MARINATED FENNEL  
€ 38

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

## PESCE – FISH

FILETTO DI ORATA, CARCIOFI E MENTA - MAR MEDITERRANEO   
SEA BREAM FILLET, ARTICHOKE AND MINT - MEDITERRANEAN SEA  
€ 56

POLPO, CIME DI RAPA, SALSA BBQ E LARDO - MAR MEDITERRANEO   
OCTOPUS WITH TURNIP TOPS, BBQ SAUCE AND LARD - MEDITERRANEAN SEA  
€ 52

ROMBO INTERO ALLA GRIGLIA (1,2 KG) - OCEANO ATLANTICO   
INTINGOLO LIMONE E CAPPERI, SALSA CRUDAIOLA ALLA MEDITERRANEA  
WHOLE GRILLED TURBOT (1.2 KG) - ATLANTIC OCEAN  
LEMON AND CAPERS SAUCE AND MEDITERRANEAN CRUDAIOLA SAUCE.  
€ 140

*Serviti con intingolo limone e capperi e salsa crudaiola alla mediterranea *  
*The dishes above are served with lemon and caper sauce and Mediterranean crudaiola sauce.*

## CARNE – MEAT

FIorentina Pezzata Rossa (1,2kg) - Italia  

T-BONE STEAK PEZZATA ROSSA (1.2 KG) - ITALY

€ 170

COSTATA SIMMENTAL VACUM DRY AGED 21 GIORNI (500GR) - GERMANIA 


BONE-IN SIRLOIN STEAK SIMMENTAL VACUM DRY-AGED 21 DAYS (500GR) - GERMANY

€ 85

CONTROFILETTO BLACK ANGUS MIGUEL VERGARA (280GR) - SPAGNA  

STRIPLOIN BLACK ANGUS MIGUEL VERGARA (280GR) - SPAIN

€ 80

COSTOLETTA DI VITELLO (350 GR) - OLANDA 

VEAL CHOP RIB EYE (350 GR) - NETHERLANDS

€ 65

Servite con salsa al vino rosso e scalogno, salsa bernese e salsa chimichurri. 

The dishes above are served with red wine and shallot sauce, béarnaise sauce and chimichurri sauce.

WAGYU A5 (120GR) - GIAPPONE  

Servito con salsa al rafano e sesamo, salsa bernese.

WAGYU A5 (120GR) - JAPAN

Served with horseradish and sesame sauce, Béarnaise sauce.

€ 90

AGNELLO SCOTTADITO (250 GR) - NUOVA ZELANDA  

Servito con salsa aioli al pepe rosa, salmoriglio mediterraneo.

GRILLED LAMB CUTLETS (250 GR) - NEW ZEALAND

Served with pink pepper aioli and Mediterranean salmoriglio.

€ 65

## CONTORNI – SIDE DISHES

PATATE GRATINATE   

POTATOES GRATIN

€ 15

PATATE DOLCI FRITTE AL TARTUFO 

TRUFFLED SWEET POTATO FRIES

€ 25

VERDURE ALLA GRIGLIA   

Servite con salmoriglio mediterraneo.

GRILLED VEGETABLES

Served with Mediterranean herbs sauce.

€ 15

ASPARAGI   

Serviti con burro e Parmigiano Reggiano

ASPARAGUS

Served with butter and Parmigiano Reggiano cheese.

€ 25



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

## DOLCI – DESSERTS

€ 23

PANDOLCE, GELATO ALLA VANIGLIA, INSALATINA DI MELE, MENTA E SAMBUCO   
PANDOLCE, VANILLA ICE CREAM, APPLE SALAD, MINT AND ELDERFLOWER

SPUMA AL MASCARPONE, SAVOIARDO AL CAFFÈ, CACAO E MERINGA    
MASCARPONE MOUSSE, COFFEE SAVOIARDO, COCOA AND MERINGUE

TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO FONDENTE, CREMOSO E FRUTTI DI BOSCO     
SOFT DARK CHOCOLATE CAKE, CHOCOLATE CRÉMEUX AND MIXED BERRIES

CHEESECAKE ALLE FRAGOLE     
STRAWBERRY CHEESECAKE

BAVARESE AL MIELE, NOCI PECAN E GELATO ALLO YOGURT   
HONEY BAVARIAN CREAM, PECAN NUTS AND YOGURT ICE CREAM

## VINI DA 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, i prodotti indicati con l'asterisco 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 garantire 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, products highlighted with an asterisk 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

## TEQUILA

VOLCAN DE MI TIERRA BLANCO

€ 26

CASAMIGOS REPOSADO

€ 30

DON JULIO 1942

€ 50

CLASE AZUL PLATA

€ 52

## COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS

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

## 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

Il nostro caffè Hausbrandt ha certificazione di produzione sostenibile.   
Our Hausbrandt coffee has sustainable production practices.

La nostra selezione di tè ha certificazione di produzione sostenibile.   
Our tea selection follows sustainable production practices.