



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 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.

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 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 incontra 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

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 accoglie 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 welcomes the palate with a delicate marine sweetness,
gradually unfolding into an intense and harmonious flavor.
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 alla 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 sauce, olive oil and lime

€ 70

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

BACCALÀ IN TEMPURA



Servito con chutney ai peperoni e insalata estiva

TEMPURA SALT COD

Served with bell pepper chutney and seasonal summer salad

€ 38

ACCIUGHE DEL CANTABRICO



Servito con crostini al burro e insalata Cesare

CANTABRIAN ANCHOVIES

Served with butter crostini and Caesar salad

€ 40

TARTARE DI MANZO AL TAVOLO

Servito con cipolle croccanti alla paprika

TABLESIDE BEEF TARTARE

Served with crispy paprika onions

€ 45

CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P.



Servito con pomodoro e burrata

CULATELLO DI ZIBELLO

Served with tomato and burrata cheese

€ 45

SELEZIONE DI PIATTI VEGANI - VEGAN SELECTION

LATTUGA ALLA GRIGLIA, FAGIOLI DI SPELLO



Servito con zucchine in fiore e aceto balsamico

GRILLED LETTUCE, SPELLO BEANS

Served with zucchini blossoms and balsamic vinegar

€ 29

SPAGHETTONE AL BASILICO, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO



con pomodori arrosto e crumble alla pizzaiola

BASIL SPAGHETTONE WITH GARLIC, OLIVE OIL AND CHILI PEPPERS

with roasted tomatoes and pizzaiola crumble

€ 34

FUNGHI PORTOBELLO



Serviti con quinoa, rucola e mandorle

PORTOBELLO MUSHROOMS

Served with quinoa, rocket and almonds

€ 29



Vegetariano



Vegano



Senza Glutine



Senza Latticini



Senza Glutine



Senza Latticini



Senza Latticini

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI, BOTTARGA DI MUGGINE E CRUMBLE DI PANE ARROSTITO   

LINGUINE WITH VENUS CLAMS, MULLET BOTTARGA AND TOASTED BREAD CRUMBLE

€ 48

MEZZI PACCHERI, ASTICE, POMODORINI E BURRATA 

MEZZI PACCHERI, LOBSTER, CHERRY TOMATOES AND BURRATA CHEESE

€ 58

RISOTTO AI FIORI DI ZUCCHINA, CAPRINO E TARTUFO ESTIVO  

RISOTTO WITH ZUCCHINI BLOSSOMS, GOAT CHEESE AND SEASONAL SUMMER BLACK TRUFFLE

€ 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 BRANZINO - MAR MEDITERRANEO   

SEA BASS FILLET - MEDITERRANEAN SEA

€ 52

SOGLIOLA INTERA (500GR) - OCEANO ATLANTICO   

WHOLE SOLE (500 GR) - ATLANTIC OCEAN

€ 75

ASTICE INTERO (500 GR) - OCEANO ATLANTICO  

WHOLE LOBSTER (500 GR) - ATLANTIC OCEAN

€ 80

Serviti con intingolo al limone e capperi e salsa crudaiola alla mediterranea 

The dishes above are served with lemon and caper sauce and Mediterranean crudaiola sauce

CARNE — MEAT

CONTROFILETTO BLACK ANGUS MIGUEL VERGARA (280GR) - SPAGNA  
STRIPLOIN BLACK ANGUS MIGUEL VERGARA (280GR) - SPAIN
€ 80

COSTOLETTA DI VITELLO (350 GR) - OLANDA 
VEAL CHOP (350 GR) - NETHERLANDS
€ 65

Servite con salsa al vino rosso e scalogno, Bernese e chimichurri 
The dishes above are served with red wine and shallot sauce, Béarnaise and chimichurri

WAGYU A5 (120GR) - GIAPPONE  
Servito con salsa al rafano e sesamo e Bernese
WAGYU A5 (120GR) - JAPAN
Served with horseradish and sesame sauce and Béarnaise
€ 90

AGNELLO SCOTTADITO (250 GR) - NUOVA ZELANDA   
Servito con aioli al pepe rosa, salmoriglio mediteraneo
GRILLED LAMB CUTLETS (250 GR) - NEW ZEALAND
Served with pink pepper aioli and Mediterranean salmoriglio
€ 65

CONTORNI — SIDE DISHES

PATATE GRATINATE   
POTATOES GRATIN
€ 15

VERDURE ALLA GRIGLIA   
Servite con salmoriglio mediterraneo
GRILLED VEGETABLES
Served with Mediterranean herbs sauce
€ 15

PATATE DOLCI FRITTE AL TARTUFO 
TRUFFLED SWEET POTATO FRIES
€ 25

FUNGHI PORCINI ALLA GRIGLIA   
GRILLED PORCINI MUSHROOMS
€ 30

DOLCI — DESSERTS

€ 23

PANDOLCE, GELATO ALLA VANIGLIA, PESCHE, MENTA E LIME 

PANDOLCE, VANILLA ICE CREAM, PEACHES, MINT AND LIME

SPUMA AL MASCARPONE, SAVOIARDO AL CAFFÈ, CACAO E MERINGA  

MASCARPONE MOUSSE, COFFEE SOAKED SAVOIARDO, COCOA AND MERINGUE

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO  

WILD BERRIES CHEESECAKE

NOCCIOLA DEL PIEMONTE I.G.P E ALBICOCCA   

PIEDMONT I.G.P HAZELNUT AND APRICOT

CIOCCOLATO FONDENTE E AMARENA    

DARK CHOCOLATE AND SOUR CHERRY

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 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 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