



VILLA D'ESTE
LAGO DI COMO

cena di gala
PRESA DELLA BASTIGLIA

14 luglio 2026

LE BASSIN AUX NYMPHÉAS

Astice blu di Bretagna, vichyssoise tiepida ai fiori di zuccina,
caviale Osietra, gelato all'ostrica

SOUS – BOIS À GIVERNY

Rombo, ragù di calamari, funghi porcini,
beurre blanc alle erbe di Provenza

CRÉPUSCULE SUR LA SEINE

Anatra, foie gras,
visciole all'Armagnac

LA VERGER EN ÉTÉ

Tartelette salata al Camembert di capra,
aceto di fichi invecchiato

LUMIÈRE D'ÉTÉ À GIVERNY

Soufflé allo Champagne e ciliegie,
sorbetto alla pesca di vigna

650 Euro a persona
vini inclusi

Per informazioni e prenotazioni:
restaurant.reservation@villadeste.it
+39 031 348 400

VI INVITIAMO A SEGNALARE EVENTUALI ESIGENZE ALIMENTARI AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE,
COSÌ DA POTER PERSONALIZZARE AL MEGLIO LA VOSTRA ESPERIENZA CULINARIA.
PER OGNI INFORMAZIONE RELATIVA A SOSTANZE E ALLEGENI, È DISPONIBILE
LA DOCUMENTAZIONE DEDICATA SU RICHIESTA.



VILLA D'ESTE
LAGO DI COMO

cena di gala
PRESA DELLA BASTIGLIA

14 luglio 2026

L'esperienza gastronomica è pensata per tutta la famiglia: accanto al menu principale, proponiamo anche un menu dedicato ai bambini, studiato per unire semplicità e qualità, con proposte che soddisfano i loro desideri senza rinunciare all'eccellenza delle materie prime.

A seguire, la proposta per deliziare i nostri piccoli ospiti.

MENU

Gnocchi al pomodoro

Cotoletta con patatine

Profiteroles

80 Euro a persona
bevande escluse

Per informazioni e prenotazioni:
restaurant.reservation@villadeste.it
+39 031 348 400

VI INVITIAMO A SEGNALARE EVENTUALI ESIGENZE ALIMENTARI AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE,
COSÌ DA POTER PERSONALIZZARE AL MEGLIO LA VOSTRA ESPERIENZA CULINARIA.
PER OGNI INFORMAZIONE RELATIVA A SOSTANZE E ALLERGENI, È DISPONIBILE
LA DOCUMENTAZIONE DEDICATA SU RICHIESTA.