

# VERANDA

CON LA SUA INCANTEVOLE VISTA SUL LAGO, SUI GIARDINI E SUL MOSAICO,  
IL RISTORANTE VERANDA OFFRE UN'ESPERIENZA CULINARIA D'ECCELLENZA IN UN AMBIENTE FORMALE ED ELEGANTE.

L'EXECUTIVE CHEF ANDREA GUERINI PROPONE UNA CUCINA CLASSICO-CONTEMPORANEA  
DI RESPIRO INTERNAZIONALE MA CON UNA FORTE INFLUENZA ITALIANA,  
CONIUGANDO UN'ATTENTA RICERCA DELLA MATERIA PRIMA AL RISPETTO PER I PRODOTTI E LA STAGIONALITÀ.

LA RICCHISSIMA CARTA DEI VINI E IL SERVIZIO ATTENTO AD OGNI DETTAGLIO  
CONTRIBUIRANNO A RENDERE LA VOSTRA ESPERIENZA AL VERANDA DAVVERO INDIMENTICABILE.

*With enchanting views over the lake, gardens and the Mosaic,  
the Veranda Restaurant provides a sublime dining experience in an elegant and formal ambience.*

*Executive Chef Andrea Guerini crafts classic contemporary cuisine  
with international touches to Italian-inspired dishes,  
blending careful research into ingredients with the utmost respect for seasonal produce.*

*The extensive wine list and attentive service will make your experience at the Veranda an unforgettable one.*

## MENU GRUPPI – GROUPS MENU

MENU DISPONIBILE PER GRUPPI DA 11 A 20 PERSONE.

PER GARANTIRE UN SERVIZIO OTTIMALE, SI RICHIEDE CON ANTICIPO  
LA SCELTA DEL MEDESIMO MENÙ PER TUTTO IL GRUPPO.  
PREGHIAMO I GENTILI OSPITI DI SEGNALARCI EVENTUALI ALLERGIE,  
INTOLLERANZE O ESIGENZE DIETETICHE SPECIFICHE.

*The group menu is available from 11 to 20 people.*

*To ensure a smooth service, we kindly require the same menu for the whole group.  
Please inform us of any allergies, intolerances or special dietary requirements*

I NOSTRI MENU SONO PENSATI PER OFFRIRE AI NOSTRI OSPITI I MIGLIORI PRODOTTI REGIONALI E NAZIONALI  
CON L'OBIETTIVO 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 & national products  
with the aim of valuing the territory, the sustainable practices and the seasonality  
of the ingredients we use in our kitchens.*



# VERANDA

## ALLERGENI - ALLERGENS

ELENCO DEGLI ALLERGENI PER I QUALI SUSSISTE L'OBBLIGO DI INDICAZIONE  
List of allergens with obligation of indication

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI E PRODOTTI DERIVATI

Cereals containing gluten as wheat, rye, barley, oats, emmer, kamut, their derivatives strains and by-products

2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

Crustaceans and products based on shellfish

3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

Eggs and by-products

4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

Fish and products based on fish

5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

Peanuts and peanut-based products

6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

Soy and soy-based products

7. LATTE E PRODOTTI DERIVATI, INCLUSO IL LATTOSIO

Milk and dairy products, lactose included

8. FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI DERIVATI

Fruits in shell as almonds, hazelnuts, nuts, pistachios and their by-products

9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

Celery and products based on celery

10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

Mustard and mustard-based products

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

Sesame seeds and sesame seeds-based products

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O L

Sulfur dioxide and sulphites in a quantity higher than 10 mg/kg or L

13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

Lupins and lupine-based products

14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Molluscs and products on molluscs

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

## MENU PESCE - FISH MENU

€190

CAPESANTE SCOTTATE, MACCO DI FAVE FRESCHE, CRUMBLE DI S. DANIELE, LATTICELLO 4-7    
Seared scallops, fresh broad bean purée, San Daniele ham crumble, buttermilk

RISOTTO, BURRO AFFUMICATO, FILETTI DI PESCE PERSICO 4-7-9   
Risotto, smoked butter, perch fillets

BACCALÀ, SCAROLA, LIMONE, CAPPERI 4-12     
Salted cod, escarole, lemon, capers

CROCCANTE AL COCCO, CREMOSO AL MANGO, SORBETTO AL LITCHI 1-3-7-8   
Coconut crisp, mango crèmeux, lychee sorbet


## MENU CARNE - MEAT MENU

€190

FOIE GRAS, MELA ANNURCA, NOCCIOLE DELLE LANGHE 1-3-7-8-12   
Foie gras, Annurca apple, Langhe hazelnuts

FETTUCCHINE DI GRANI ANTICHI, RAGÙ DI ANATRA, GRUE DI CACAO 1-3-7-9-12  
Ancient-grain fettuccine, duck ragout, cocoa nibs

FILETTO DI ANGUS, RAVIOLO DI MORCHELLE, FONDENTE DI CIPOLLA DOLCE 1-3-7-9-12  
Angus beef fillet, morel ravioli, sweet onion fondue

GRAND CRU NYANGBO 68%, SORBETTO ALLA PERA, CRUMBLE AL CARMELLO 3-7   
Grand Cru Nyangbo 68%, pear sorbet, caramel crumble

## MENU VEGETARIANO - VEGETARIAN MENU

€190

ASPARAGI, RICOTTA DI MANDORLA, PEPPERONE DI CARMAGNOLA 6-8     
Asparagus, almond ricotta, Carmagnola pepper, fresh fava bean puree, San Daniele ham crumble, buttermilk

GNOCCHI DI PISELLI, BITTO, TARTUFO NERO 1-3-7  
Pea gnocchi, Bitto cheese, black truffle

CARCIO, ZAFFERANO, TARTUFO NERO    
Angus beef fillet, morel ravioli, sweet onion fondue

COFANETTO DI CIOCCOLATO E AVOCADO, FRAGOLINE DI BOSCO     
Chocolate and avocado casket, wild strawberry

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti indicati con l'asterisco sono surgelati all'origine dal produttore  
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, products highlighted with an asterisk were frozen at the origin by the producer.  
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.*





VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO