

# VERANDA

I DOLCI PIACERI DEL PALATO  
PROPOSTI DAL NOSTRO CHEF PASTICCIERE FABRIZIO BERTOLA

*For a grand finale, sweeten your palate  
with our pastry Chef Fabrizio Bertola's suggestions*

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.*

## CIOCCOLATO – CHOCOLATE

GRAND CRU NYANGBO 68%, SORBETTO ALLA PERA, CRUMBLE AL CAMELLO € 24   
Grand Cru Nyangbo 68%, pear sorbet, caramel crumble

BISCOTTO SPEZIATO, CREMOSO AL LACTÉE 35%, GELATO ALLE MANDORLE DI NOTO € 24    
Spiced biscuit, Lactée 35% chocolate crèmeux, Noto almond ice cream

SFORMATINO AL RUBY, LAMPONI, SFERA AL CAFFÈ BIANCO, WHISKY TORBATO € 24   
Ruby chocolate fondant, raspberries, white coffee sphere, peated whisky

## FRUTTA – FRUIT

CROCCANTE AL COCCO, CREMOSO AL MANGO, SORBETTO AL LITCHI € 24   
Coconut crisp, mango crèmeux, lychee sorbet

SFOGLIA, LIMONE AVORIO, FRUTTI DI BOSCO € 24   
Puff pastry, ivory lemon cream, forest berries

SEMIFREDDO AL FIOR DI PANNA E MIELE, ANANAS ARROSTITO, SCAGLIE DI MODICA € 24    
Fior di panna and honey semifreddo, roasted pineapple, Modica chocolate shavings

## DOLCI TRADIZIONALI – TRADITIONAL DESSERTS

TIRAMISÙ, TEGOLA AL CACAO € 24   
Tiramisu, cocoa tuile

MERINGA, CREMA ALLO ZABAIONE, AMARETTI, SPUMA AL PASSITO DI PANTELLERIA € 24    
Meringue, zabaglione cream, amaretti biscuits, Pantelleria passito foam

COFANETTO DI CIOCCOLATO E AVOCADO, FRAGOLINE DI BOSCO € 24     
Chocolate and avocado casket, wild strawberry

CRÊPES SUZETTE CON AMARENE, GELATO ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR € 30   
Crêpes Suzette with sour cherries, Madagascar vanilla ice cream

BANANA FLAMBÉ, GELATO AL CIOCCOLATO € 30    
Banana flambé, chocolate ice cream

DEGUSTAZIONE DI GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE € 22   
Selection of home-made ice creams and sorbets

*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.*



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

## VINI DOLCI AL BICCHIERE — SWEET WINES BY THE GLASS

SARACCO - MOSCATO D'ASTI 2025	€ 15
CASTELLO DELLA SALA - MUFFATO DELLA SALA 2023	€ 18
DONNAFUGATA - PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ 2023	€ 20
CHATEAU D'YQUEM 2006	€ 150

## TÈ — TEAS “LA VIA DEL TÈ”

€ 12

TÈ NERI — BLACK TEAS  
EARL GREY IMPERIALE, DARJEELING, ENGLISH BREAKFAST

TÈ VERDI — GREEN TEAS  
SPECIAL JASMINE, SPECIAL GUNPOWDER, SENCHA, BANCHA

TÈ BIANCHI — WHITE TEAS  
PAI MU TAN

## TISANE — INFUSIONS “LA VIA DEL TÈ”

€ 12

FINOCCHIO E LIQUIRIZIA - FENNEL AND LICORICE

MENTA - MINT

CAMOMILLA - CHAMOMILE

GINGER LEMON - GINGER & LEMON

FRUTTI DI BOSCO - WILD BERRIES

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

## CAFFÈ — COFFEE

ESPRESSO	€ 9
ESPRESSO DECAFFEINATO - DECAFFEINATED ESPRESSO	€ 9
CAFFÈ AMERICANO - AMERICAN COFFEE	€ 11
CAPPUCCINO	€ 11

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

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati  
sono surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento di temperatura.  
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, some products served were frozen at the origin by the producer or subjected to blast chilling  
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