

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 DEGUSTAZIONE – TASTING MENU

UOVO “PRINCIPE DI FINO” CROCCANTE, BRUSCANDOLI, PARMIGIANO DELLE VACCHE ROSSE 
Crispy “Principe di Fino” hen egg, wild hop shoots, Vacche Rosse Parmigiano Reggiano

BOTTONI DI BAGNACAUDA, GAMBERI DI SICILIA, TOPINAMBUR 
Bagna Cauda stuffed ravioli, Sicilian prawns, Jerusalem artichokes

BACCALÀ, SCAROLA, LIMONE, CAPPERI 
Salted cod, escarole, lemon, capers

PICCIONE “ALLA ROSSINI”, TARTUFO NERO
Pigeon “Rossini style”, black truffle

GRAN CRU NYANGBO 68%, SORBETTO ALLA PERA, CRUMBLE AL CARAMELLO 
Nyangbo Grand Cru 68%, pear sorbet, caramel crumble

IL COSTO DEL MENU È DI € 210 PER PERSONA, BEVANDE ESCLUSE, O DI € 320 CON ABBINAMENTO VINI
The tasting menu price is € 210 per person, beverages excluded, or € 320 with wine pairing

IL MENU DEGUSTAZIONE VIENE SERVITO PER L'INTERO TAVOLO
The tasting menu is served for the entire table

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.

*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

LA TRADIZIONE – THE TRADITION

FIORE DI ZUCCHINA, FIORONE DI CAPRA, PRIMIZIE PRIMAVERILI € 42  
Zucchini flower, goat cheese, spring vegetables

RISOTTO, BURRO AFFUMICATO, FILETTI DI PESCE PERSICO € 48 
Risotto, smoked butter, perch fillets

BRANZINO ARROSTO, PATATE, CARCIOFI, OLIVE TAGGIASCHE (MIN. 2 PAX) € 190   
Roasted sea bass, potatoes, artichokes, Taggia olives (for two people)

MILANESE DI VITELLO, RADICCHIETTI, PATATE PONTE NUOVO € 59
Veal Milanese, wild chicory, Pont Neuf potatoes

CARCIOFO, ZAFFERANO, TARTUFO NERO € 48  
Artichoke, saffron, black truffle

SELEZIONE DI CAVIALE – SELECTION OF CAVIAR

RHÖN-CAVIAR GOLDEN STERLET (BIANCO) € 15/GR 
Rhön-Caviar Golden Sterlet (white)

N°1 CAVIAR BELUGA € 13/GR 
N°1 Caviar Beluga

CAVIPOINT OSIETRA IMPERIAL € 8/GR 
Cavipoint Osietra Imperial

Servito con blinis, panna acida, tuorlo, albume, erba cipollina, scalogno
Served with blinis, crème fraîche, yolk, egg white, chives, shallot

ANTIPASTI – STARTERS

CAPESANTE SCOTTATE, MACCO DI FAVE FRESCHE, CRUMBLE DI S. DANIELE, LATTICELLO € 60  
Seared scallops, fresh broad bean purée, San Daniele ham crumble, buttermilk

UOVO “PRINCIPE DI FINO” CROCCANTE, BRUSCANDOLI, PARMIGIANO DELLE VACCHE ROSSE € 42 
Crispy “Principe di Fino” hen egg, wild hop shoots, Vacche Rosse Parmigiano Reggiano

FOIE GRAS, MELA ANNURCA, NOCCIOLE DELLE LANGHE € 56 
Foie gras, Annurca apple, Langhe hazelnuts

BATTUTA DI FASSONA, INDIVIA AFFUMICATA, SENAPE FORTE € 50 
Fassona beef tartare, smoked endive, Dijon mustard

ASPARAGI, RICOTTA DI MANDORLA, PEPERONE DI CARMAGNOLA € 42   
Asparagus, almond ricotta, Carmagnola pepper



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

PASTE E ZUPPE – PASTAS AND SOUPS

BOTTONI DI BAGNACAUDA, GAMBERI DI SICILIA, TOPINAMBUR € 58 
Bagna Cauda stuffed bottoni ravioli, Sicilian prawns, Jerusalem artichokes




SPAGHETTONE MONOGRANO, ZAFFERANO, VONGOLE, LIMONE NERO € 58  
Single grain spaghettoni, saffron, clams, black lemon





FETTUCINE DI GRANI ANTICHI, RAGÙ DI ANATRA, GRUE DI CACAO € 42
Ancient-grain fettuccine, duck ragout, cocoa nibs

GNOCCHI DI PISELLI, BITTO, TARTUFO NERO € 44 
Pea gnocchi, Bitto cheese, black truffle

TUBETTI DI SEMOLA, FAGIOLI ZOLFINI, SCAMPO, ARIA AL ROSMARINO € 55  
Tubetti pasta, Zolfini beans, langoustine, rosemary air foam

PESCI – FISHES

ROMBO, CAVOLFIORÉ CARAMELLATO, SALSA AL PONZU € 66   
Turbot, caramelized cauliflower, ponzu sauce

RICCIOLA, SALSA DI MANDORLA, ESTRATTO DI ‘NDUJA, INSALATA DI PUNTARELLE € 62    
Amberjack, almond sauce, ‘nduja essence, puntarelle chicory

BACCALÀ, SCAROLA, LIMONE, CAPPERI € 65   
Salted cod, escarole, lemon, capers

RANA PESCATRICE ALLA MUGNAIA, FREGOLA ALLE VONGOLE E PREZZEMOLO € 66 
Monkfish meunière, clams and parsley fregola pasta

CARNI – MEATS

SCAMONE D’AGNELLO, MILLEFOGLIE DI PATATA CROCCANTE, CARCIOFI € 58
Lamb loin, crispy potato mille-feuille, artichokes

PICCIONE “ALLA ROSSINI”, TARTUFO NERO € 66
Pigeon “Rossini style”, black truffle

MAIALINO DA LATTE LACCATO, LATTUGHINO ALLA BRACE, MOSTARDA DI KUMQUAT € 62
Crispy suckling pig, grilled lettuce, Kumquat mustard

FILETTO DI ANGUS, RAVIOLO DI MORCHELLE, FONDENTE DI CIPOLLA DOLCE € 68
Angus beef fillet, morel ravioli, sweet onion fondue

*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.*



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



VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO