



VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO

GRILL

MENU GRUPPI - GROUPS MENU

MENU DISPONIBILE PER GRUPPI DA 13 A 20 PERSONE.

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

*The group menu is available from 13 to 20 people.
To ensure a smooth service, we kindly require the same pre-order for the whole group.
Please inform us of any allergies, intolerances or special dietary requirements.*

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 SPOSANO 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.

CAVIALE — CAVIAR

SAREMO LIETI DI INVIARVI, SU RICHIESTA, LE TIPOLOGIE DI CAVIALE DISPONIBILI PER IL PRE-ORDINE.
We would be glad to send you, upon request, the types of caviar available for pre-order.

Il caviale selezionato è servito con blinis, crème fraîche, tuorlo, albume, erba cipollina, scalogno
Caviar is served with blinis, crème fraîche, yolk, egg white, chives, shallot

LA SELEZIONE DI OSTRICHE — OUR OYSTER SELECTION



ROYAL DAVID HERVÉ (FRANCIA — FRANCE)

*Un'ostria 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 DEL DELTA (ITALIA — ITALY)

*Un tesoro dalla Sacca di Scardovari, Patrimonio UNESCO,
dove la natura si unisce alla maestria dell'uomo. Ostrica concava, caratterizzata da una consistenza croccante e
una decisa nota salina, che evolve in una dolcezza avvolgente e in 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

REGAL SIGNATURE (IRLANDA - IRELAND)

*Un'ostria della specie Magallana gigas, allevata nelle fredde acque d'Irlanda,
che si presenta al palato con una spiccata croccantezza e carnosità.
L'equilibrio perfetto tra le note iodate e una delicata dolcezza
si evolve in un complesso aroma oceanico, un'ode al suo eccezionale terroir marino.*

*An oyster of the Magallana gigas species, raised in the cold waters of Ireland.
It offers a distinct crispness and plump texture on the palate.
The perfect balance of sea notes and delicate sweetness
evolves into a complex oceanic flavor, a tribute to its exceptional marine terroir.*

CAD - EACH € 12

SELEZIONE DI SEI O DODICI OSTRICHE A VOSTRA SCELTA

Selection of six or twelve oysters of your choice

€ 65 - € 120



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

PLATEAU ROYALE

SELEZIONE DI PESCE E CROSTACEI*   

Raw fishes and crustaceans selection

€ 95

Tre ostriche, capasanta, gambero rosso, scampo, salmone, tonno, branzino

Servita al naturale e accompagnata con salsa orientale, salsa mediterranea, salsa al frutto della passione

Three oysters, scallop, red prawns, langoustine, salmon, tuna, seabass

Served "au naturel" and paired with Asian style sauce, Mediterranean sauce, passion fruit sauce

ANTIPASTI – STARTERS

TARTARE DI MANZO SERVITA AL TAVOLO, CIPOLLE CROCCANTI ALLA PAPRIKA 

Beef tartare prepared table-side, crunchy onions flavoured with paprika

€ 45

CAPESANTE*, FUNGHI PORCINI, SALSA AL TARTUFO NERO 

Scallops*, porcini mushrooms, black truffle sauce

€ 65

BRESAOLA DI WAGYU, BRUSCHETTE AL CAPRINO, LATTUGA, FICHI 

Wagyu beef bresaola, caprino cheese bruschette, lettuce, figs




€ 75

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

MEZZI PACCHERI AL BURRO E LIMONE, SCAMPI, BACON DI ANGUS 

Mezzi paccheri pasta with butter and lemon, langoustines, Angus beef bacon

€ 58

TORTELLI AI FUNGHI PORCINI, ZUCCA, MANDORLE   

Porcini mushrooms tortelli, pumpkin, almonds

€ 42

RISOTTO, POLPO*, TOPINAMBUR, 'NDUJA   

Risotto, octopus*, Jerusalem artichoke, 'nduja spicy cured pork

€ 36

Le paste sopra elencate sono disponibili anche senza glutine. 

Pasta dishes mentioned in this section are also available gluten free.



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

I CLASSICI DEL GRILL – GRILL'S SIGNATURES

FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON (PER DUE PERSONE) 

Beef Welligton (for two people)

€ 165

CARNE – MEAT

COSTATA DI MANZO SELEZIONE RUBINA POLKA (1,2KG) - POLONIA 

Rubina Polka beef rib steak (1,2kg) - Poland

€ 170

RIB EYE DI SIMMENTHAL BAVARESE DRY AGED 60 GIORNI (300GR) - GERMANIA 

Bavarian Simmenthal beef 60 days dry aged Rib Eye (300gr) - Germany

€ 70

NEW YORK STRIP STEAK DI BLACK ANGUS (280GR) - SPAGNA  

Black Angus New York strip steak (280gr) - Spain

€ 75

Servite con salsa al vino rosso e scalogno, salsa bernese e salsa chimichurri.

The dishes above are served with red wine and shallots sauce, béarnaise sauce and chimichurri sauce.

PESCE – FISH

SALMONE SCOZZESE AL BARBECUE, BOK CHOY, BURRATA - SCOZIA   

Barbecued Scottish salmon, bok choy, burrata cheese - Scotland

€ 52

ROMBO, ZUCCA, FINFERLI, CAVOLO ROSSO, PINOLI - MAR MEDITERRANEO | OCEANO ATLANTICO     

Turbot, pumpkin, chanterelles, red cabbage, pine nuts - Mediterranean Sea | Atlantic Ocean

€ 60

CONTORNI – SIDE DISHES

PATATE GRATINATE   

Potatoes gratin

€ 15

PATATE DOLCI FRITTE AL TARTUFO 

Truffled sweet potato fries

€ 25

VERDURE ALLA GRIGLIA, SALMORIGLIO MEDITERRANEO   

Grilled vegetables, Mediterranean herbs sauce

€ 15

FUNGHI PORCINI ALLA GRIGLIA   

Grilled porcini mushrooms

€ 30



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

DOLCI – DESSERTS

€ 23

TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO FONDENTE, FRUTTI ROSSI    

Dark chocolate soft cake, red berries

CHEESECAKE, ARANCIA, PISTACCHIO DI BRONTE    

Cheesecake, orange, Bronte pistachio

MASCARPONE, SAVOJARDO AL CAFFÈ E CACAO AMARO  

Mascarpone, coffee and cocoa ladyfinger

CASTAGNA, WHISKY, CAMELLO  

Chestnut, whisky, caramel

VINI DA DESSERT AL BICCHIERE – DESSERT WINES BY THE GLASS

MOSCATO D'ASTI 2024, SARACCO

€ 15

MUFFATO DELLA SALA 2023, CASTELLO DELLA SALA

€ 18

PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ 2022, DONNAFUGATA

€ 20

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti indicati con l'asterisco 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 garantire 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 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

GLEN GARIOCH 1966 32 YEARS OLD NR. 224 OF 320

€ 90

GLENROTHES 1969 DREAMS 30 YEARS OLD SHERRY CASK BOTTLE NR. 284 OF 414

€ 230

INCHGOWER CARS 18 YEARS OLD BOTTLE NR. 46 OF 238

€ 105

TOMATIN 1977 LE BONHEUR HORAE SOLARIS 21 YEARS OLD BOTTLE NR. 62 OF 820

€ 115

ARDBEG 25 YEARS OLD

€ 125

HIGHLAND PARK 18 YEARS OLD

€ 85

WHISKY

KNOCHDU 2012 12 YEARS OLD

€ 35

LINKWOOD 2008 16 YEARS OLD

€ 45

GLENROTHES 2009 15 YEARS OLD

€ 42

CAOL ILA 2007 17 YEARS OLD

€ 45

HIGHLAND PARK 2008 16 YEARS OLD

€ 42

THE MACALLAN DOUBLE CASK 12 YEARS OLD

€ 48

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

FRAPIN V.S.O.P

€ 38

HENNESSY V.S.

€ 23

REMY MARTIN X.O.

€ 66

BOURBON

WOODFORD RESERVE

€ 26

KNOB CREEK RYE

€ 23

BUFFALO TRACE

€ 22

TEQUILA

CLASE AZUL PLATA

€ 52

VOLCAN DE MI TIERRA BLANCO

€ 26

DON JULIO 1942

€ 50

CASAMIGOS REPOSADO

€ 30

VODKA

BELVEDERE SMOGORY FOREST RYE

€ 35

BELUGA

€ 26

BELVEDERE

€ 24

GRAPPA

CAPOVILLA, AMARONE

€ 26

TENUTA SAN GUIDO, SASSICAIA

€ 30

DISTILLERIE BERTA, ROCCANIVO, BARBERA

€ 39

LIQUORI & AMARI ITALIANI ITALIAN LIQUEURS & BITTERS

€ 19

CAFFÈ — COFFEE

ESPRESSO

€ 8

ESPRESSO DECAFFEINATO - DECAFFEINATED ESPRESSO

€ 8

CAFFÈ AMERICANO - AMERICAN COFFEE

€ 10

CAPPUCCINO

€ 10

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