



VILLA D'ESTE  
LAGO DI COMO



# GRILL

## SATURDAY & SUNDAY ROAST

### SNACKS

OSTRICA "REGAL ORO" - IRLANDA  
"Regal gold" oyster - Ireland

INSALATA DI GRANCHIO, GUACAMOLE, CORIANDOLO, LIME 🌱🌱  
Crab salad, guacamole, coriander, lime

### CRUDO DI PESCE E CROSTACEI - RAW SEAFOOD PLATTER 🌱🌱

COMPLETA L'ESPERIENZA - ENHANCE YOUR EXPERIENCE  
€ 70

### ANTIPASTI - STARTERS

A SCELTA - YOUR CHOICE

SALMONE AFFUMICATO, CIPOLLA, CAPPERI, PANNA ACIDA, PANE INTEGRALE  
Smoked salmon, onions, capers, sour cream, wholemeal bread

CULATELLO DI ZIBELLO, FOCACCIA AL ROSMARINO  
"Zibello" Culatello, rosemary focaccia

TARTARE DI MANZO, CIPOLLE CROCCANTI ALLA PAPRIKA 🌱  
Beef tartare, paprika crunchy onions

FRISELLA ALLA MEDITERRANEA, BURRATA, POMODORINI 🌱  
Mediterranean "Frisella" bread, burrata, cherry tomatoes

SERVITA AL TAVOLO - SERVED TABLE SIDE

ZUPPA DI POMODORO ARROSTO, CIPOLLA, GNOCCHETTI DI PANE AL BASILICO 🌱  
Roasted tomato soup, onion, basil bread gnocchi

### MAIN COURSES

A SCELTA - YOUR CHOICE

ROAST BEEF  
SERVITO CON PATATE FONDENTI, SALSA AL VINO ROSSO E SALSA BERNESE 🌱  
Served with pommes fondant, red wine sauce and béarnaise sauce

MELANZANA ARROSTITA ALLA BRACE, FAGIOLI, MOJO VERDE 🌱🌱  
Roasted eggplant, beans, green mojo

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA SCOTTADITO, SALSA AIOLI E MENTA 🌱🌱  
Lamb chops "scottadito", aioli sauce and mint

RISOTTO ALLA PIZZAIOLA 🌱  
Burrata, tomato, oregano risotto

SOGLIOLA INTERA ALLA GRIGLIA O ALLA MUGNAIA  
Grilled or "meunière" whole sole

SPAGHETTONI ALL'ASTICE  
Lobster spaghetti pasta

### DESSERT

A SCELTA - YOUR CHOICE

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI 🌱  
Three-chocolates mousse

FRUTTI DI BOSCO CON SORBETTO AL LAMPONE 🌱🌱  
Mixed berries with raspberry sorbet

CHEESECAKE ALLE FRAGOLE CON FROLLA AL MAIS 🌱🌱  
Strawberry cheesecake with corn shortbread

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI 🌱  
Italian cheeses selection

SELEZIONE DI SORBETTI E GELATI DAL CARRELLO  
Selection of sorbets and ice-creams from the trolley

€ 120 PER PERSONA - PER PERSON

€ 60 BAMBINI - KIDS 6-11 ANNI

ABBINAMENTO VINI - WINE PAIRING

3 BICCHIERI - GLASSES €80

4 BICCHIERI - GLASSES €95

GENTILE OSPITE, LA PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE O ESIGENZE DIETETICHE SPECIFICHE.  
Dear Guest, please inform us of any allergies, intolerances or special dietary requirements.

🌱 VEGETARIANO  
Vegetarian

🌱 VEGANO  
Vegan

🌱 SENZA GLUTINE  
Gluten Free

🌱 SENZA LATTOSIO  
Dairy Free