

VERANDA

SOTTO L'ATTENTA GUIDA DELL'ACCLAMATO CHEF MICHELE ZAMBANINI, L'ELEGANTE RISTORANTE VERANDA DI VILLA D'ESTE VANTA UNA VISTA SENSAZIONALE SUL LAGO DI COMO E SUI MERAVIGLIOSI GIARDINI DELL'HOTEL. AMPIE VETRATE REGALANO L'ILLUSIONE DI ESSERE IMMERSI NEL PARCO, MENTRE LA SPLENDIDA TERRAZZA È PERFETTA PER PRANZI E CENE PIEDS DANS L'EAU DURANTE LA BELLA STAGIONE. GLI INGREDIENTI STAGIONALI E PREGIATI, ACCURATEMENTE SELEZIONATI DA ZAMBANINI, FONDONO INSIEME TRADIZIONE ITALIANA ED INNOVAZIONE.

Under the helm of acclaimed chef Michele Zambanini, Villa d'Este's elegant Veranda restaurant boasts sensational views of Lake Como and the hotel's verdant gardens. Towering glass windows give the impression of being immersed in the parkland, whilst the beautiful terrace provides guests with the chance to dine *al fresco* for lunch and dinner *pieds dans l'eau* during the summer months. The seasonal fine ingredients, taking centre stage of Zambanini's dishes, fuse Italian tradition with innovative flare.

MENÙ DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

SCAMPO E CAPESANTE, CAVOLFIGLIORE E MANDORLE AMARE
Scampi and scallops, cauliflower and bitter almonds

SPAGHETTONE GREZZO "AGLIO, OLIO E PEPERONCINO", BARBABIETOLA ARROSTO E PAN CRUSCO
Spaghettone "garlic, oil and hot chilly pepper", roasted beetroot and bread crumble

CARBONARO D'ALASKA, CAVIALE KALUGA, FAVE E YUZU
Alaskan black cod, Kaluga caviar, broad beans and yuzu

ANATRA IN DUE COTTURE, SEMI DI ZUCCA, GERMOGLI DI SPIANACI E SCORZONERA
Duo of duck, pumpkin seeds, spinach sprouts and salsifies

TORTELLI TIEPIDI AL GRAN CRU BAHIBE, ROCCIA AL MIRTILLO E GELATO ALLE NOCI DI PECAN
Lukewarm Grand Cru Bahibe tortelli, blueberry rock and Pecan nut ice cream

Il costo del menu è di € 190 per persona, bevande escluse, o di € 280 con abbinamento vini
The tasting menu price is € 190 per person, beverage excluded, or € 280 with wine pairing

Il menu degustazione viene realizzato per l'intero tavolo
The tasting menu is served for the entire table

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

ANTIPASTI – HORS D’OEUVRES

BACCALÀ, POLENTA, BROCCOLO ROMANESCO E SALSA CARBONARA 	€ 42
Salted cod, polenta, roman broccoli and carbonara sauce	
SCAMPO E CAPESANTE, CAVOLFIORE E MANDORLE AMARE 	€ 55
Scampi and scallops, cauliflower and bitter almonds	
FOIE GRAS, PERA E VERMOUTH RUBINO	€ 47
Foie gras, pear and Ruby Vermouth	
BATTUTO DI FASSONE, PUNTARELLE E GELATO ALLA SENAPE ANTICA 	€ 45
Fassone beef tartare, puntarelle and mustard ice cream	
FIORE DI ZUCCHINA, RICOTTA DI PECORA, BRUSCANDOLI E TAR TUFO NERO  	€ 38
Courgette blossom, sheep ricotta cheese, wild sprouts and black truffle	
MISTICANZA DI RADICCHIETTI E VERDURE, SEDANO CROCCANTE E BALSAMICO DI MELA 	€ 31
Radish and vegetable salad, crunchy celery and apple balsamic vinegar	

PASTE E ZUPPE – PASTAS AND SOUPS

TORTELLI DI ASPARAGI, ASTICE E LA SUA BISQUE	€ 43
Tortelli with asparagus, lobster and its bisque	
GNOCCHI DI PATATE AFFUMICATI, VONGOLE, LIMONE E CROCCANTE ALLA PAPRIKA	€ 37
Smoked potato gnocchi, clams, lemon and crunchy paprika	
TAGLIOLINI, BURRO DA AFFIORAMENTO, ERBA CIPOLLINA E CAVIALE KALUGA	€ 60
Tagliolini, butter, chives and Kaluga caviar	
FUSILLONI ALL’ALBUME, RAGÙ DI ANATRA, MORCHELLE E SEDANO LEVISTICO	€ 37
Fusilloni, duck ragout, morrels and lovage	
SPAGHETTONE GREZZO “AGLIO, OLIO E PEPERONCINO”, BARBABIETOLA ARROSTO E PAN CRUSCO 	€ 32
Spaghettonone “garlic, oil and hot chilly pepper”, roasted beetroot and bread crumble	
DOPPIO CONSOMMÉ DI CODA DI BUE, CAPPELLETTI DI PARMIGIANO E BACELLI PRIMAVERILI	€ 32
Oxtail double consommé, cappelletti with parmigiano and spring pods	
RISOTTO, CRESCIONE DI RUSCELLO, PERSICO E ZINCARLIN	€ 41
Risotto, watercress, perch fillets and zincarlin cheese	





PESCI – FISH

CARBONARO D'ALASKA, CAVIALE KALUGA, FAVE E YUZU  	€ 62
Alaskan black cod, Kaluga caviar, broad beans and yuzu	
ROMBO, BURRO AL LIMONE, CICORIA ALL'UVETTA E CIPOLLA ROSSA 	€ 52
Turbot, lemon flavored butter, chicory with raisins and red onion	
FILETTI DI SOGLIOLA DI DOVER, PUNTARELLE E SPUGNOLE 	€ 58
Dover sole fillets, puntarelle and morrels	
ASTICE, PATATA AL TEGAME, PEPERONE DEL PIQUILLO E OLIVE DI TAGGIA 	€ 72
Lobster, potato, Piquillo pepper and Taggia olives	
BRANZINO INTERO AL FORNO, PATATE, POMODORINI E CAPPERI DI PANTELLERIA (MIN. 2 PERS.)  	€ 155
Rosted whole seabass, potatoes, cherry tomatoes and Pantelleria capers (Min. 2 people)	

PESCE FRESCO ABBATTUTO O CONGELATO A BORDO IN BASE ALLA TIPOLOGIA E/O PREPARAZIONE
Fresh fish either blast frozen or frozen at catch according to type and/or preparation

CARNI – MEATS

LOMBATINA E ANIMELLA DI VITELLO, RADICCHIO, CAPPERI E LIMONE 	€ 52
Veal loin and sweetbread, radish, capers and lemon	
ANATRA IN DUE COTTURE, SEMI DI ZUCCA, GERMOGLI DI SPIANACI E SCORZONERA 	€ 47
Duo of duck, pumpkin seeds, spinach sprouts and salsifis	
AGNELLO "VILLEROY" AL TARTUFO E TOPINAMBUR	€ 57
Villeroi style lamb with truffle and Jerusalem artichokes	
FILETTO DI ANGUS, SCAROLA RIPASSATA, CHUTNEY DI PEPERONE E BAGNA CAUDA	€ 59
Angus beef fillet, braised chicory, bell pepper chutney and bagna cauda	
MILANESE DI VITELLO CON INSALATINA PRIMAVERILE	€ 59
Veal "Milanese" cutlet with spring salad	





VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO