



VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO

# GRILL

IN UN AMBIENTE ELEGANTE MA INFORMALE  
LO CHEF NICOLA CAMPANELLA  
VI PROPONE LE SUE SPECIALITÀ

IN AN INFORMAL BUT ELEGANT ATMOSPHERE  
OUR CHEF NICOLA CAMPANELLA  
OFFERS YOU A SELECTION OF HIS FAVORITE DISHES

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

## OSTRICHE - OYSTERS

SPÉCIALE GILLARDEAU (FRANCIA - FRANCE)

CAD - EACH € 9

SAN MICHELE "L'OSTRICA DEL GARGANO" (ITALIA - ITALY)

CAD - EACH € 12

## ANTIPASTI - STARTERS

CAVOLFIORE ARROSTITO ALLA BRACE, FAGIOLI, MOJO VERDE    
Roasted cauliflower, beans, green mojo

€ 28

ZUPPA DI POMODORO ARROSTO, CIPOLLA FONDENTE, PANE AROMATICO   
Roasted tomato soup, onion fondant, aromatic bread

€ 28

ASPARAGI, CREMA ALL'UOVO, QUINOA, TARTUFO NERO    
Asparagus, egg custard, quinoa, black truffle

€ 35

VITELLO, TONNO ALLA GRIGLIA, CAPPERI, ACCIUGHE    
Veal, grilled tuna, capers, anchovies

€ 36

BACCALÀ FRITTO, INTINGOLO AL CARPIONE, CREMA DI BURRATA, PUNTARELLE  
Fried salted cod, sweet and sour sauce, burrata cream, puntarelle

€ 37

CARPACCIO DI ABERDEEN SCOTTATO, CIPOLLA CROCCANTE ALLA PAPRIKA  
Seared Aberdeen beef carpaccio, paprika crunchy onion

€ 38

CRUDO DI SPIGOLA, BASILICO, LIMONE, PEPPERONCINO    
Seabass carpaccio, basil, lemon, chili

€ 39

CULATELLO DI ZIBELLO, FOCACCIA ALLA PIZZAIOLA  
"Zibello" culatello, tomato and oregano focaccia

€ 45

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

€ 55



# DALLA GRIGLIA - FROM THE GRILL

## CARNE - MEAT

TOMAHAWK DI VACCA VECCHIA "AGED BEEF" (1KG)   
"Aged Beef" tomahawk steak (1kg)  
€ 190

FIorentina DI SCOTTONA (1,2KG)   
Scottona T-bone steak (1,2kg)  
€ 160

RIB EYE DI SIMMENTHAL (350GR)   
Simmenthal beef Rib Eye (350gr)  
€ 60

SERVITE CON SALSA AL VINO ROSSO E SCALOGNO, SALSA BERNESE E SALSA CHIMICHURRI  
served with red wine and shallots sauce, béarnaise sauce and chimichurri

SECRETO DI MAIALE IBERICO BLÀZQUEZ, SALSA ALLA SENAPE, RAFANO E ZENZERO (180GR)   
Iberian Blàzquez pig secret, mustard sauce, horseradish and ginger (180gr)  
€ 47

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA SCOTTADITO, SALSA AIOLI E MENTA (250GR)   
Lamb chops "scottadito", aioli sauce and mint (250gr)  
€ 55

COSTOLETTA DI VITELLO, BURRO ALLE ERBE (300GR)   
Veal chop, herbs flavored butter (300gr)  
€ 58



## DALLA GRIGLIA - FROM THE GRILL



### PESCE - FISH

RICCIOLA D'AMO AL BARBECUE CON INSALATA DI FINOCCHI, ARANCE, SALSA PICO DE GALLO   
Barbecued line-caught amberjack with fennel salad, oranges, pico de gallo sauce

€ 48

SALMONE "LOCH DUART" AL PEPE, SENAPE, ASPARAGI   
"Loch Duart" salmon, pepper, mustard, asparagus

€ 52

SCAMPI, LEMON GRASS, CICORIA, MELA VERDE   
Scampi, lemon grass, chicory, green apple

€ 72

## MAIN COURSES

SPAGHETTONE "FELICETTI" CACIO E PEPE, BOTTARGA, LIME  
Spaghettoni "Felicetti" cacio e pepe, salted mullet roe, lime


€ 32

TORTELLI DI COSTINE ALLA BRACE, CIME DI RAPA, RICOTTA  
Roasted pork ribs tortelli, turnip greens, ricotta

€ 33

TAGLIOLINO ALLA MEDITERRANEA, TARTARE DI TONNO, POMODORI SECCHI, OLIVE, PINOLI  
Mediterranean tagliolini, tuna tartare, dried tomatoes, olives, pine nuts

€ 39

RISOTTO ALL'ASTICE, PISELLI, BURRO AFFUMICATO   
Lobster risotto, peas, smoked butter

€ 45

CACIUCCO ALLA LIVORNESE   
"Livornese" style fish soup

€ 58



## CONTORNI – SIDE DISHES

PATATE GRATINATE  

Gratin potatoes

€ 15

VERDURE ALLA GRIGLIA, SALSA CHIMICHURRI  

Grilled vegetables, chimichurri sauce

€ 15

PEPERONI DEL CORNO, PINOLI, UVETTA   

Peppers, pine nuts, raisins

€ 15

ASPARAGI, BURRO E PARMIGIANO  

Asparagus, butter and parmesan cheese

€ 15

CARCIOFI IN CASSERUOLA   

Artichokes in casserole

€ 15

PATATE DOLCI FRITTE AL TARTUFO  

Truffled sweet potato fries

€ 25

## DOLCI - DESSERTS

€ 22

TORTA TIRAMISÙ, CIOCCOLATO AL CARMELLO, MASCARPONE, NOCCIOLE  
Tiramisù cake, chocolate caramel, mascarpone, hazelnuts

CIOCCOLATO E FRUTTO DELLA PASSIONE  
Chocolate and passion fruit

CHEESECAKE AL BICCHIERE, FRUTTI DI BOSCO, ROBIOLA, FROLLA AL MAIS   
Wild berries cheesecake, robiola cheese, corn shortbread

BIANCOMANGIARE ALLE MANDORLE, INSALATA DI FRAGOLE, SEDANO E LIMONE    
Almond blancmange, strawberries, celery and lemon salad

PANDOLCE CON ANANAS CAMELLATO, SALSA ALLA VANIGLIA, GELATO AL COCCO  
Sponge cake with caramelized pineapple, vanilla sauce, coconut ice-cream

## VINI DA DESSERT AL BICCHIERE - *DESSERT WINES BY THE GLASS*

MOSCATO D'ASTI, SARACCO  
€ 15

MUFFATO DELLA SALA 2019, CASTELLO DELLA SALA  
€ 18

PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ 2020, DONNAFUGATA  
€ 20



## DAL CARRELLO - FROM THE TROLLEY

### WHISKY

LAGAVULIN 16 YEARS  
€ 34

MACALLAN RARE CASK  
€ 70

### COGNAC

HENNESSY XO  
€ 60

REMY MARTIN XO  
€ 64

### GRAPPA

CASTELLO DI BARBARESCO GAJA & REY, CHARDONNAY  
€ 23

JACOPO POLI, MOSCATO  
€ 25

TENUTA SAN GUIDO, SASSICAIA  
€ 30

DISTILLERIE BERTA, ROCCANIVO, BARBERA  
€ 38

### LIQUORI ITALIANI - ITALIAN LIQUEURS

€ 16

JEFFERSON  
LIMONCELLO  
NERO DI COMO  
BRAULINO RISERVA  
AMARO MONTENEGRO  
FERNET BRANCA

## CAFFÈ - COFFEE “HAUSBRANDT”

€ 11

### INDIA SPICY POWDER

CORPOSO, DALLE NOTE FRUTTATE E DI CIOCCOLATO, PROFUMO DI SPEZIE  
Full bodied, fruit and chocolate notes with spice scent

### ETHIOPIA SIDAMO

AL PROFUMO DI AGRUMI, FIORI E SPEZIE  
Citrus, flowers and spices scent

### COSTARICA BRISMAR

SAPORE VIVACE E DOLCE CON NOTE DI CIOCCOLATO E FRUTTA TROPICALE  
Intense and sweet taste with chocolate and tropical fruit notes

### GUATEMALA ALTHEA

DAL PREZIOSO PROFUMO DI FRUTTA SECCA, SPEZIE E TABACCO, NOTE DI FRUTTA TROPICALE E SPEZIE  
With a scent of nuts, spices and tobacco, it has notes of tropical fruit and spices

### SANTOS FANCY N°2 BRASILE

DOLCE, EQUILIBRATO CON NOTE DI CIOCCOLATO E NOCCIOLA, MANDORLA E GIANDUIA  
Sweet, balanced with chocolate, hazelnut, almond and giandua notes

### GOURMET

AROMA AGRUMATO E SPEZIATO, DAL RETROGUSTO DI CACAO AMARO E AMARETTI  
Citrusy aroma and hints of spices with scent of cocoa and macaroons in the aftertaste

I caffè Hausbrandt hanno certificazione di produzione Biologica.

*Hausbrandt coffees have Organic production certification.*

## TÈ - TEAS “LA VIA DEL TÈ”

€ 11

### TÈ NERI – BLACK TEAS

EARL GREY IMPERIALE, DARJEELING, ENGLISH BREAKFAST, LAPSANG SOUCHONG

### TÈ VERDI – GREEN TEAS

SPECIAL JASMINE, SPECIAL GUNPOWDER, SENCHA, BANCHA

### TÈ OOLONG – OOLONG TEAS

OOLONG TUNG TING

### TÈ BIANCHI – WHITE TEAS

PAI MU TAN

### TISANE - HERBAL TEAS

FINOCCHIO E LIQUIRIZIA, MENTA, CAMOMILLA, GINGER&LEMON, FRUTTI DI BOSCO  
Fennel and liquorice, mint, chamomile, ginger&lemon, wild berries

Tutti i nostri tè sono contenuti in bustine biodegradabili.

*All our teas are contained in biodegradable tea bags.*