

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

TERRINA FLAMBATA E GELATO DI FEGATO D'ANATRA, GELÉE DI ALBICOCCA
Foie gras flambè terrine and ice cream, apricot jelly

SPAGHETTONE AL PREZZEMOLO, CALAMARO CACCIAROLO, PEPERONCINO, SALSA DI BRUSCHETTA 
Spaghetti, parsley, "Cacciarolo" squid, chili, tomato sauce

RICCIOLA ALLA CAPRESE  
Amberjack, caprese sauce

SCAMONCINO DI AGNELLO, BARBABIETOLA, SENAPE FORTE 
Lamb, beetroot, mustard

MOUSSE ALLA BANANA E CIOCCOLATO, CRUMBLE ALLE OLIVE TAGGIASCHE, GELATO AL CAFFÈ
Banana and chocolate mousse, taggia black olive crumble, coffee 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

I NOSTRI MENU SONO STUDIATI PER OFFRIRE AI NOSTRI OSPITI IL MEGLIO DELLA PRODUZIONE REGIONALE E NAZIONALE ITALIANA CON L'OBIETTIVO DI VALORIZZARE IL TERRITORIO E LA PROVENIENZA SOSTENIBILE DEGLI INGREDIENTI CHE USIAMO NELLA NOSTRE CUCINE

Our menus are designed to offer our guests the best Italian regional and national products with the goal of valuing the territory and the sustainable provenance of the ingredients we use in our kitchens

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

MELANZANA, VERDURE IN CONSERVA, ESTRATTO AL PEPPERONE DOLCE  	€ 32
Eggplant, preserved vegetables, bell pepper extract	
ZUCCHINE ALLA SCAPECE, FIORE CROCCANTE, GUBET DI CAPRA 	€ 34
Courgette “Scapece”, crunchy flower, goat gubet cheese	
TARTARE DI VITELLO E TONNO, MAIONESE AL TONNO  	€ 44
Veal and tuna tartare, tuna mayonnaise	
TERRINA FLAMBATA E GELATO DI FEGATO D'ANATRA, GELÉE DI ALBICOCCA	€ 51
Foie gras flambe terrine and ice cream, apricot jelly	
CRUDO DI GAMBERI ROSSI, PIZZAIOLA, BASILICO, PAN CRUSCO 	€ 59
Raw red prawns, “pizzaiola” sauce, basil, bread crumble	
CROSTACEI, MOLLUSCHI, VICHYSOISE, FRUTTO DELLA PASSIONE 	€ 61
Crustaceans, mussels, potato and leek vichyssoise, passion fruit	

PASTE E ZUPPE – PASTAS AND SOUPS

POMODORO IN TRE CONSISTENZE   	€ 32
Tomato three-ways	
FUSILLONE, POMODORO ARROSTO, SCAMORZA, MELANZANE ALLA MENTUCCIA 	€ 37
Fusilli, roasted tomato, scamorza cheese, pennyroyal eggplants	
PLIN, PESTO, CIPOLLA ALLA BRACE, PETTO D'OCA AFFUMICATO, PECORINO	€ 38
Plin ravioli, pesto sauce, roasted onion, smoked goose breast, pecorino cheese	
SPAGHETTONE AL PREZZEMOLO, CALAMARO CACCIAROLO, PEPERONCINO, SALSA DI BRUSCHETTA 	€ 39
Spaghetti, parsley, “Cacciarolo” squid, chili, tomato sauce	
RISOTTO, TROMBOLOTTO DI SERMONETA, PESCE PERSICO	€ 41
Risotto, “Sermoneta” trombolotto lemon, perch	
FETTUCINE, ASTICE, ASPARAGI, BOTTARGA ALL'ARMAGNAC	€ 47
Fettuccine, lobster, asparagus, Armagnac salted mullet roe	



VEGETARIANO
Vegetarian



VEGANO
Vegan








SENZA GLUTINE
Gluten Free




SENZA LATTOSIO
Dairy Free

PESCI – FISH

CARBONARO D'ALASKA, PEPPERONE, BAGNETTO VERDE, CIPOLLA DI CHIOGGIA 	€ 53
Alaskan black cod, bell pepper, parsley sauce, “Chioggia” onion	
RICCIOLA ALLA CAPRESE 	€ 57
Amberjack, caprese sauce	
ROMBO, INDIVIA BELGA, LIMONE, CAVIALE KALUGA 	€ 61
Turbot, endive, lemon, Kaluga caviar	
SOGLIOLA DI DOVER INTERA, FRISELLA ALLA MEDITERRANEA	€ 79
Whole Dover sole, Mediterranean frisella bread	
BRANZINO DEL MEDITERRANEO INTERO AL FORNO, PATATE, POMODORINI, CAPPERI DI PANTELLERIA (MIN. 2 PERS.)  	€ 155
Roasted whole Mediterranean 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

SCAMONCINO DI AGNELLO, BARBABIETOLA, SENAPE FORTE	€ 47
Lamb, beetroot, mustard	
PETTO E COSCIA D'ANATRA, CAVOLO KALE, VISCIOLE, SALSA AL PIMENTO 	€ 49
Duck breast and leg, kale cabbage, sour cherries, pimento sauce	
FASSONA PIEMONTESE, MELANZANA CROCCANTE, PREZZEMOLO, CIPOLLOTTO, PEPERONCINO	€ 59
Fassona beef, crunchy eggplant, parsley, spring onion, chili	
MILANESE DI VITELLO, INSALATINA ESTIVA	€ 59
Veal chop “Milanese”, summer salad	
VITELLO, ASTICE, RAVIOLO AL FOIE GRAS, CICORIA	€ 63
Veal, lobster, foie gras, chicory	



VEGETARIANO
Vegetarian



VEGANO
Vegan



SENZA GLUTINE
Gluten Free



SENZA LATTOSIO
Dairy Free



VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO