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 esigienze 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, intollerances 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'obiettivo 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)

Ostrica concava, consistenza cremosa, gusto dolce e complesso

Concave oyster, creamy texture, sweet and complex taste

cad - each € 9

Bora (Italia – Italy)

Ostrica concava, soda e croccante, dal gusto dolce e minerale
Prodotte nelle acque della Sacca degli Scardovari, luogo riconosciuto patrimonio dell'UNESCO

Concave oyster from Scardovari, firm texture, sweet and mineral taste
Produced in the Sacca degli Scardovari waters, a UNESCO World Heritage site

cad - each € 12

Belon du Belon Cadoret (Francia – France)

Ostrica piatta che si distingue per il suo sapore delicato e dalle sottili note di bosco
Proveneniente dalle profonde acque della Baia di Cantarec, a nord della Bretagna
Dopo tre anni di maturazione vengono affinate nelle acque del fiume Belon

Flat oyster distinguished by its delicate flavor with subtle notes of the forest
It originates from the deep waters of the Cantarec Bay in the north of Brittany
After three years of maturation, they are refined in the waters of the Belon River

cad - each € 12

Selezione delle nostre qualità di ostriche (due pezzi per tipologia)
Our oysters tasting (two pieces per type)

€ 60

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

Cavolfiore arrostito alla brace, ceci e mojo verde
Roasted cauliflower, chickpeas, green mojo
€ 28

Insalata di granchio, avocado, cetrioli marinati e pomodoro
Crab salad, avocado, marinated cucumber and tomato
€ 58

Tartare di manzo, robiola, tartufo nero
Beef tartare, robiola cheese, black truffle
€ 45

Bresaola di wagyu, asparagi, caprino, lattuga
Wagyu beef bresaola, asparagus, caprino cheese, lettuce
€ 70

Primi Piatti – First Courses

Mezzi paccheri cacio e pepe, crema all'uovo, bacon di Angus
Mezzi paccheri pasta, "cacio e pepe" sauce, egg cream, Angus beef bacon
€ 32

Tortelli di brisket, asparagi, parmigiano
Beef brisket tortelli, asparagus, parmigiano
€ 33

Risotto ai piselli, baccalà, tartufo nero
Risotto, peas, salted cod, black truffle
€ 42

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

Fiorentina di Pezzata Rossa (1,2kg) - Italia
Red pied beef T-bone steak (1,2kg) - Italy
€ 170

New York strip steak di Black Angus (280gr) - Spagna
Black Angus New York strip steak (280gr) - Spain
€ 68

Servite con salsa al vino rosso e scalogno, salsa bernese e salsa chimichurri
The above dishes are served with red wine and shallots sauce, bérnaise sauce and chimichurri sauce

Pesce – Fish

Salmone scozzese al barbecue, asparagi, burrata - Scozia
Barbecued Scottish salmon, asparagus, burrata cheese - Scotland
€ 52

Branzino, insalatina alla mediterranea, vongole, limone - Mar Mediterraneo
Seabass, Mediterranean salad, clams, lemon - Mediterranean Sea
€ 60

Contorni – Side Dishes

Patate gratinate
Potatoes gratin
€ 15

Verdure alla griglia, salmoriglio mediterraneo
Grilled vegetables, Mediterranean herbs sauce
€ 15

Patate dolci fritte al tartufo
Truffled sweet potato fries
€ 25

Asparagi al burro e parmigiano
Asparagus with butter and parmigiano
€ 25

Scarola alla griglia, capperi,
olive, acciughe del Cantabrico
Grilled escarole, capers,
olives, Cantabrico anchovies
€ 25

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, mela verde, cannella
Soft cake, green apple, cinnamon

Cheesecake, fragole, frolla al mais
Cheesecake, strawberries, corn shortcrust

Mascarpone, savoiardo al caffè e cacao amaro
Mascarpone, coffee and cocoa ladyfinger

Cremoso al cioccolato fondente, frutti rossi
Dark chocolate cremoux, red berries

Vini da dessert al bicchiere – Dessert wines by the glass

Moscato d'Asti 2023, Saracco

€ 15

Muffato della Sala 2020, 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 garantirne 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

Glen Garioch 2013 11 years old

€ 38

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

Single Barrel n.9 2007 14 years old
€ 60

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

Il caffè Hausbrandt ha certificazione di produzione sostenibile.
Hausbrandt coffee has sustainable production practices.

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

La nostra selezione di tè ha certificazione di produzione sostenibile.
Our tea selection follows sustainable production practices.