



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

MARCONIL (SPAGNA – SPAIN)

CAD - EACH € 9

SAINT KERBER 1930 (FRANCIA – FRANCE)

CAD - EACH € 9

AMELÌE (FRANCIA – FRANCE)

CAD - EACH € 12

CAVIALE - CAVIAR

PRUNIER PARIS

ELEGANTE, CREMOSO, NOTE DI FRUTTA SECCA, AROMA COMPLESSO E PERSISTENTE
elegant, creamy, walnut and hazelnut aroma, complex and long aftertaste

20 GRAMMI - GRAMS	30 GRAMMI - GRAMS	50 GRAMMI - GRAMS	100 GRAMMI - GRAMS
€ 240	€ 360	€ 600	€ 1200

SERVITO CON BLINIS, CRÈME FRAÎCHE, TUORLO, ALBUME, ERBA CIPOLLINA, SCALOGNO
served with blinis, crème fraîche, yolk, egg white, chives, shallot

ANTIPASTI - STARTERS

ZUCCA, CASTAGNE, CROCCHETTE DI CECI  
Pumpkin, chestnuts, chickpeas croquettes

€ 26

ZUPPA DI POMODORO ARROSTO, CIPOLLA, GNOCCHETTI AL BASILICO  
Roasted tomato soup, onion, basil dumplings

€ 28

CARCIOFO, TOPINAMBUR, FONTINA VALDOSTANA  
Artichoke, Jerusalem artichoke, Valdostan fontina cheese

€ 28

ALICI FRITTE, TARTARE DI TONNO, BOTTARGA 
Fried anchovies, tuna tartare, salted mullet roe

€ 39

BATTUTA DI MANZO, NOCCIOLE, TARTUFO NERO
Beef tartare, hazelnuts, black truffle

€ 42

CULATELLO DI ZIBELLO DOP, FOCACCIA ALLA ZUCCA
"Zibello" Culatello cured ham DOP, pumpkin focaccia bread

€ 43

GRANCHIO, GUACAMOLE, CORIANDOLO, LIME  
Crab, guacamole, coriander, lime

€ 55



VEGETARIANO
Vegetarian



VEGANO
Vegan



SENZA GLUTINE
Gluten Free



SENZA LATTOSIO
Dairy Free

DALLA GRIGLIA - FROM THE GRILL

CARNE - MEAT

RIB EYE DRY AGED (300GR) 

Dry aged Rib Eye (300gr)
Irlanda - Ireland

€ 60

CHATEAUBRIAND DI BLACK ANGUS (600GR) 

Black Angus beef Chateaubriand (600gr)

€ 180

FIorentina DI SCOTTONA (1,2KG) 

Scottona T-bone steak (1,2kg)
Spagna - Spain

€ 155

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

PORCHETTA DI MAIALINO ALLE ERBE, SALSA ALLA SENAPE E RAFANO (200GR) 

Suckling pig roast, herbs, mustard and horseradish sauce (200gr)

€ 45

CERVO, PERA, SALSA AL GINEPRO 

Deer, pear, juniper sauce

€ 58

STEAK DI VITELLO, SALSA AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO NERO (250GR) 

Veal steak, ceps mushrooms and black truffle sauce (250gr)

€ 65



DALLA GRIGLIA - FROM THE GRILL

PESCE - FISH

SALMONE "LOCH DUART" AL BARBECUE, CICORIA, BURRATA 
Barbecued "Loch Duart" salmon, chicory, burrata cheese

€ 48

BRANZINO, SALSA MEDITERRANEA  
Seabass, Mediterranean sauce

€ 55

GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO, SALSA PICO DE GALLO, AVOCADO (5 PEZZI)  
"Mazara del Vallo" red prawn, pico de gallo sauce, avocado (5 pieces)

€ 65

PORTATE PRINCIPALI - MAIN COURSES

TAGLIATELLE, AGNELLO, ZAFFERANO E LIMONE
Tagliatelle pasta, lamb, saffron and lemon

€ 35

RISOTTO, FUNGHI, TARTUFO NERO  
Risotto, mushrooms, black truffle

€ 42

TORTELLI ALL'ASTICE, VITELLO, NEPITELLA
Lobster tortelli, veal, calamint

€ 44

CAPESANTE GRATINATE, GUANCIALE, SPINACINI, SALSA BARBECUE 
Scallops gratin, cured cheek lard, baby spinach, barbecue sauce

€ 52

PUNTINA DI MANZO A LUNGA COTTURA, MELE, FINFERLI 
Slow cooked beef ribs, apples, chanterelles

€ 52



CONTORNI — SIDE DISHES

PATATE GRATINATE  

Potatoes gratin

€ 15

VERDURE ALLA GRIGLIA, SALMORIGLIO MEDITERRANEO   

Grilled vegetables, herbs sauce

€ 15

RADICCHIO BRASATO, SCAMORZA AFFUMICATA  

Braised radicchio chicory, smoked scamorza cheese

€ 15

PATATE DOLCI FRITTE AL TARTUFO

Truffled sweet potato fries

€ 25

FUNGHI PORCINI ALLA GRIGLIA   

Grilled ceps mushrooms

€ 28

DOLCI - DESSERTS

€ 22

PANDOLCE, FICHI CARAMELLATI, VANIGLIA
Sponge cake, caramelized figs, vanilla

CASTAGNA, WHISKEY, CIOCCOLATO FONDENTE 
Chestnut, whiskey, dark chocolate

CHEESECAKE, UVA FRAGOLA, FROLLA AL MAIS 
Cheesecake, fox grape, corn shortbread

MOUSSE AL MANDARINO E FRUTTI ROSSI  
Tangerine mousse, red berries

TORTA MORBIDA, MELA VERDE, YOGURT
Mousse cake, green apple, yogurt

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

MOSCATO D'ASTI 2022, SARACCO
€ 15

MUFFATO DELLA SALA 2019, CASTELLO DELLA SALA
€ 18

PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ 2021, DONNAFUGATA
€ 20



DAL CARRELLO - FROM THE TROLLEY

WHISKEY

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

ETHIOPIA SIDAMO

AL PROFUMO DI AGRUMI, FIORI E SPEZIE

Citrus, flowers and spices scent

SANTOS FANCY NY2 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.