



RISTORANTE 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



SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO
DAIRY FREE

PER INIZIARE - *TO START WITH*

ZUCCA, CASTAGNE, CARCIOFI E TARTUFO NERO € 31,00 

Pumpkin, chestnuts, artichokes and black truffle

SALMONE SELVAGGIO TIEPIDO AFFUMICATO AL LAGAVULIN CON INSALATINA DI CAVOLO ROSSO € 32,00  

Lukewarm wild salmon flavored with Lagavulin whisky, red cabbage salad

CARPACCIO DI RICCIOLA, ESTRATTO ALL'UVA FRAGOLA, MENTA E PEPERONCINO € 36,00  

Amberjack carpaccio, fox grape extract, mint and chili pepper

PETTO D'ANATRA, RAPE E FUNGHI PORCINI € 34,00 

Duck breast, turnips and porcini mushrooms

CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P. CON BRUSCHETTE AL POMODORO E BURRATA € 45,00

Culatello di Zibello D.O.P. with tomato and burrata bruschette

PRIMI - *ENTRÈES*

SPAGHETTONE CACIO E PEPE CON TUORLO D'UOVO E TARTUFO UNCINATO € 35,00 

Cacio e pepe spaghetti with egg yolk and black truffle

TORTELLI ALLO STRACOTTO DI VITELLO, CICORIA AMARA E PARMIGIANO DELLE VACCHE ROSSE € 29,00

Tortelli with overcooked veal, bitter chicory and Vacche Rosse parmesan

RISOTTO, CAPESANTE, LIQUIRIZIA E SUGO D'ARROSTO € 34,00 

Risotto, scallops, licorice and roasted beef sauce

CANNELLONI AL LUCIOPERCA, MISSOLTINO E DRAGONCELLO € 33,00

Cannelloni with pike fillet, missoltino and tarragon

ANOLINI AL PROSCIUTTO CRUDO, BRODO DI GALLINA E FUNGHI PORCINI € 29,00 

Anolini with dry-cured ham, chicken broth and porcini mushrooms



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE




SENZA LATTOSIO
DAIRY FREE

PESCI – FISH

BIANCO DI BRANZINO IN ZUPPETTA DI MOLLUSCHI E RISINA DI SPELLO € 48,00  
Sea bass fillet in shellfish and Spello bean soup

CODA DI ROSPO, ORTAGGI AUTUNNALI E TARTUFO NERO € 45,00 
Monkfish, autumn vegetables and black truffle

STORIONE ALLO SPECK, ZUCCA E FICHI € 46,00 
Sturgeon with speck, pumpkin and figs

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 – MEAT

LA FIORENTINA DEL GRILL CON LE SUE GUARNIZIONI (MIN. 2 PERS.) € 120,00
Our grilled Fiorentina T-bone steak with its garnishes (min. 2 people)

COSTOLETTA DI CERVO CON GNOCCHETTI AL GRANO SARACENO, FONDENTE DI VERZA E RIBES ROSSO € 48,00
Venison chop with buckwheat gnocchetti, cabbage and redcurrant fondant

PUNTINA DI MANZO A LUNGA COTTURA CON INDIVIA E COMPOSTA DI MELE € 45,00 
Slow cooked beef brisket, endive and apple compote

FILETTO DI VITELLO CON GALLINACCI IN SALSIA BIANCHETTO € 46,00 
Veal fillet with chanterelles mushrooms in bianchetto sauce

FORMAGGI – CHEESE SELECTION

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI € 29,00

CASTELBELBO DELL'ALTA LANGA (CUNEO)

BLU DI CAPRA (PIEMONTE)

PUZZONE DI MOENA DOP (TRENTO)

PARMIGIANO REGGIANO DOP (REGGIO EMILIA)

PECORINO CACIO ERCOLE (ROMA)

Cheese Tasting € 29,00

Alta Langa Castelbelbo (soft cheese made from cow, goat and ewe milk)

Blu di Capra (blue cheese made from goat milk)

Puzzone di Moena DOP (soft cheese made from cow milk)

Parmigiano Reggiano DOP (hard cheese made from cow milk)

Pecorino Cacio Ercole (ripened cheese made from ewe milk)



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO
DAIRY FREE



VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO