



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 yet elegant atmosphere
our Chef Nicola Campanella
offers a selection of his favorite dishes*

I NOSTRI MENU SONO PENSATI PER OFFRIRE AI NOSTRI OSPITI I MIGLIORI PRODOTTI REGIONALI E NAZIONALI
CON L'OBBIETTIVO 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 & national products
with the aim of valuing its territory, their sustainable practices and the seasonality
of the ingredients we use in our kitchens*

I CLASSICI DEL GRILL

THE GRILL'S CLASSICS

I NOSTRI CLASSICI SONO CREATI
CON INGREDIENTI RICERCATI E DI ALTISSIMA QUALITÀ,
PER REGALARVI L'AUTENTICA ESPERIENZA CULINARIA DEL RISTORANTE GRILL

*Indulge in our outstanding Classic dishes,
meticulously created with the highest quality ingredients
to elevate your dining experience in a truly Grill style*

SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO PREPARATO AL TAVOLO 
Scottish smoked salmon, carved table-side

*Servito con crème fraîche, tuorlo, albume, cipolla rossa, pane nero
Served with crème fraîche, yolk, egg white, red onion, rye bread*

€ 42

TARTARE DI ANGUS PREPARATA AL TAVOLO 
Angus beef tartare, dressed table-side

€ 45

BISQUE DI ASTICE, CROSTONI ALL'AGLIO 
Lobster bisque, garlic bread

€ 52

FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON, SALSA AL TARTUFO (PER 2 PERSONE)
Beef wellington, truffle sauce (for 2 people)

€ 155

CAVIALE — CAVIAR

PRUNIER PARIS

Elegante, cremoso, note di frutta secca, aroma complesso e persistente 
Elegant, creamy, walnut and hazelnut aroma, complex and long aftertaste

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

Servito con blinis, crème fraîche, tuorlo, albume, erba cipollina, scalogno
Served with blinis, crème fraîche, yolk, egg white, chives, shallot

OSTRICHE — OYSTERS



MARCONIL (SPAGNA — SPAIN)

Ostrica concava allevata nelle fredde acque atlantiche vicino al Golfo di Cádiz, essenza di mare
Concave oyster raised in the cold Atlantic waters near the Gulf of Cádiz, essence of the sea

CAD - EACH € 9

DANIEL SORLUT (FRANCIA — FRANCE)

Ostrica concava, iodata e gustosa, con un intenso sapore finale di nocciola
Questa caratteristica è dovuta alle acque fredde e calme di Marennes Oléron
Concave oyster, iodine-rich and tasty flavor, with an intense hazelnut finish
This characteristic is due to the cold and calm waters of Marennes Oléron

CAD - EACH € 9

BELON DU BELON CADORET (FRANCIA — FRANCE)

Ostrica piatta che si distingue per il suo sapore delicato e dalle sottili note di bosco
Proveniente 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 (2 PEZZI PER TIPOLOGIA)
Our oysters selection (2 pieces per type)

€ 55



VEGETARIANO
Vegetarian



VEGANO
Vegan



SENZA GLUTINE
Gluten Free



SENZA LATTOSIO
Lactose Free






PESCE & CROSTACEI
Fish & Crustaceans



FRUTTA A GUSCIO
Nuts

PLATEAU ROYALE

SELEZIONE DI PESCE E CROSTACEI (MIN. 2 PERSONE)   
Raw fishes and crustaceans selection (minimum 2 people)

€ 148

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

ANTIPASTI – STARTERS

QUINOA, CECI, RADICCHI PRIMAVERILI, ACETO BALSAMICO   
Quinoa, chickpeas, spring radicchio chicories, balsamic vinegar

€ 28

ZUPPA DI POMODORO SAN MARZANO DOP ARROSTO, CIPOLLA, GNOCCHETTI AL BASILICO  
Roasted PDO "San Marzano" tomato soup, onion, basil dumplings

€ 28

UOVO "PRINCIPE DI FINO", ASPARAGI, PATATE, TARTUFO NERO 
"Principe di Fino" egg, asparagus, potatoes, black truffle

€ 35

CULATELLO DI ZIBELLO DOP & STROLGHINO DI ZIBELLO 
PDO Zibello cured ham & Zibello Strolghino cured sausage

€ 40

GRANCHIO, AVOCADO, CORIANDOLO, LIME   
Crab, avocado, coriander, lime

€ 58

DALLA GRIGLIA – FROM THE GRILL

CARNE – MEAT

RIB EYE DI SIMMENTAL BAVARESE DRY AGED 60 GIORNI (300GR) - GERMANIA 
Bavarian Simmental beef 60 days dry aged Rib Eye (300gr) - Germania

€ 68

TAGLIATA DI WAGYU A5 (120GR) - GIAPPONE 
A5 Wagyu beef tagliata (120gr) - Japan

€ 80

FIORENTINA VALDOSTANA (1,2KG) - ITALIA 
Valdostan T-bone steak (1,2kg) - Italy

€ 165

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

AGNELLO SCOTTADITO, SALSA AIOLI, MENTA (200GR) - NUOVA ZELANDA 
Lamb chops "scottadito", aioli sauce, mint (200gr) - New Zeland

€ 56

COSTOLETTA DI VITELLO, BURRO ALLA PAPRIKA (300GR) - OLANDA 
Veal chop, paprika butter (300gr) - Holland

€ 58

PESCE – FISH

SALMONE "LOCH DUART" AL BARBECUE, ASPARAGI, BURRATA - SCOZIA 
Barbecued "Loch Duart" salmon, asparagus, burrata cheese - Scotland

€ 48

BRANZINO, SALSA MEDITERRANEA - MAR MEDITERRANEO 
Seabass, Mediterranean sauce - Mediterranean Sea

€ 55

TONNO, MELANZANE ALL'AGRO, FINOCCHIETTO, PINOLI - MAR MEDITERRANEO 
Tuna, sweet and sour eggplants, fennel, pinenuts - Mediterranean Sea

€ 55

*Pesce lavorato fresco o abbattuto a seconda della preparazione
Fish freshly prepared or blast frozen according to preparation*



PORTATE PRINCIPALI – MAIN COURSES

PLIN DI CODA DI BUE, CIMA DI RAPA, PARMIGIANO REGGIANO DOP
Oxtail plin ravioli, turnip greens, PDO Parmesan cheese

€ 32

SPAGHETTONE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, OSTRICHE, CRUDO DI TONNO 
Garlic, olive oil and chilli spaghetti, oysters, raw tuna

€ 42

RISOTTO, CRESCIONE, FASOLARI 
Risotto, watercress, fasolari clams

€ 42

GALLETTO VALLESPUGA INTERO AL FORNO, SALSA ALLA CACCIATORA, OLIVE DI CERIGNOLA - ITALIA (500GR) 
Whole roasted Vallespluga cockerel, cacciatora sauce, Cerignola olives - Italy (500gr)

€ 45

CONTORNI – SIDE DISHES

PATATE GRATINATE 
Potatoes gratin

€ 15

VERDURE ALLA GRIGLIA, SALMORIGLIO MEDITERRANEO 
Grilled vegetables, herbs sauce

€ 15

ASPARAGI, BURRO, PARMIGIANO REGGIANO DOP 
Asparagus, butter, PDO Parmesan cheese

€ 20

CARCIOFI IN CASSERUOLA 
Arthichokes in casserole

€ 20

PATATE DOLCI FRITTE AL TARTUFO 
Truffled sweet potato fries

€ 25

DOLCI – DESSERTS

€ 23

PANDOLCE, MELE CAMELLATE
Sponge cake, caramelized apples

ARACHIDI, LIMONE, CAMELLO SALATO 
Peanuts, lemon, salted caramel

CHEESECAKE, FRAGOLA, FROLLA AL MAIS 
Cheesecake, strawberry, corn shortbread

ANANAS, COCCO, CIOCCOLATO BIANCO 
Pineapple, coconut, white chocolate

CIOCCOLATO FONDENTE & FRUTTI ROSSI 
Dark chocolate & red berries

VINI DA DESSERT AL BICCHIERE – DESSERT WINES BY THE GLASS

MOSCATO D'ASTI 2022, SARACCO

€ 15

MUFFATO DELLA SALA 2020, CASTELLO DELLA SALA

€ 18

PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ 2021, DONNAFUGATA

€ 20

GRAPPA

BONAVENTURA MASCHIO, PRIME UVE

€ 19

ANTINORI, TIGNANELLO

€ 24

CASTELLO DI BARBARESCO, GAJA & REY CHARDONNAY

€ 24

CASTELLO DI BARBARESCO, SPERSS BAROLO

€ 24

JACOPO POLI, MOSCATO

€ 26

CAPOVILLA, AMARONE

€ 26

TENUTA SAN GUIDO, SASSICAIA

€ 30

DISTILLERIE BERTA, ROCCANIVO, BARBERA

€ 39

LIQUORI & AMARI ITALIANI

ITALIAN LIQUEURS & BITTERS

€ 18

JEFFERSON

LIMONCELLO

NERO DI COMO

BRAULINO RISERVA

AMARO MONTENEGRO

FERNET BRANCA

LARIOSAURO

DISARONNO

WHISKEY

SCOTCH

CAOL ILA 18 YEARS	€ 29
GLENFIDDICH 12 YEARS	€ 26
GLENMORANGIE 10 YEARS	€ 24
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	€ 58
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	€ 24
LAGAVULIN 16 YEARS	€ 35
MACCALLAN RARE CASK	€ 75
MACCALLAN 12 DOUBLE CASK	€ 48
MACCALLAN 15 DOUBLE CASK	€ 48
OBAN 14 YEARS	€ 23

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*

JAPANESE

CHICHIBU ICHIRO	€ 32
NIKKA YOICHI SINGLE MALT	€ 29
NIKKA TAKETSURU SINGLE MALT	€ 32
NIKKA MIYAGIKYO PEATED	€ 115
NIKKA YOICHI SINGLE MALT	€ 29
SUNTORY HIBIKI 12 YEARS	€ 58

AMERICAN

ANGELS ENVY BOURBON	€ 27
WOODFORD RESERVE	€ 26
WHISTLE PIG 10 YEARS	€ 42

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

TISANA GINGER LEMON - GINGER & LEMON

INFUSO FRUTTI DI BOSCO - WILD BERRIES

*Tutti i nostri tè sono contenuti in bustine biodegradabili
All our teas are contained in biodegradable tea bags*