



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, multigrain 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

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

SAINT KERBER 1930 (FRANCIA — FRANCE)

Ostrica piatta, iodata e gustosa, con un intenso sapore finale di nocciola
Questa caratteristica è dovuta alle acque fredde e calme di Marennes Oléron
Flat 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

AMÉLIE (FRANCIA — FRANCE)

Ostrica concava da produzione artigianale che trova la sua origine nel terreno ricco e fertile di Marennes Oléron
Caratteristica la sua lunga persistenza al palato, corposità e dolcezza
Concave oyster, artisanal farming, originating from the rich and fertile soil of Marennes Oléron
Characterised by its long persistence on the palate, full-bodiedness, and sweetness

CAD - EACH € 12

SELEZIONE DI OSTRICHE (6 PEZZI)

Oysters selection (6 pieces)

€ 55

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
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 Culatello 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 DRY AGED DI ANGUS (300GR) - AUSTRALIA 
Angus beef dry aged Rib Eye (300gr) - Australia

€ 68

ENTRECÔTE DI WAGYU A5 (120GR) - GIAPPONE 
A5 Wagyu entrecôte (120gr) - Japan

€ 80

FIorentina DI SCOTTONA (1,2KG) - SPAGNA 
Scottona T-bone steak (1,2kg) - Spain

€ 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, béarnaise 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 - GRECIA 
Seabass, Mediterranean sauce - Greece

€ 55

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

€ 55

*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*



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 VALLESPLUGA 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