

ALL DAY DINING

Disponibile dalle 11.30 alle 17.00

Available from 11.30 am to 5.00 pm

I nostri menu sono studiati per offrire ai nostri ospiti il meglio della produzione regionale e nazionale Italiana con l'obiettivo di valorizzare il territorio e la provenienza sostenibile degli ingredienti che usiamo nella nostre cucine

Our menus are designed to offer our guests the best Italian regional and national products with the goal of valuing the territory and the sustainable provenance of the ingredients we use in our kitchens

Gentile ospite, La preghiamo di segnalarci eventuali allergie, intolleranze o esigenze dietetiche specifiche.









PER INIZIARE...

TO START WITH...

- Hummus di ceci, verdure croccanti, semi di girasole   € 26
Chickpeas hummus, crunchy vegetables, sunflower seeds
- Gazpacho di pomodoro, caponata di verdure fredda   € 26
Tomato gazpacho, sweet and sour mixed vegetables
- Burrata Pugliese, pomodorini, maionese al basilico, olive taggiasche   € 31
Apulian burrata, cherry tomatoes, basil mayo, taggia black olives
- Caesar salad, gamberi, lattuga Baby Gem, uova, acciughe, parmigiano, crostini € 45
Caesar salad, prawns, Baby Gem lettuce, eggs, anchovies, parmesan, croutons
- Carpaccio di vitello, asparagi, senape   € 37
Veal carpaccio, asparagus, mustard





PER CONTINUARE...

TO CONTINUE...

Toast ai multicereali, salmone norvegese affumicato, avocado 	€ 34
<i>Norwegian smoked salmon, avocado, multigrain toast</i>	
Club sandwich, pollo, lattuga, pomodoro, uova, maionese, bacon, patate fritte	€ 38
<i>Club sandwich, chicken, lettuce, tomato, eggs, mayonnaise, bacon, french fries</i>	
Focaccia, prosciutto di Sant'Ilario, burrata pugliese, pesto di pomodori secchi	€ 37
<i>Focaccia, "Sant' Ilario" cured ham, Apulian burrata, sundried tomato pesto</i>	
Pizza, pomodoro San Marzano, fior di latte 	€ 23
<i>Pizza, "San Marzano" tomato, fior di latte cheese</i>	
Hamburger di Angus, bitto, lattuga, pomodoro, cipolla, salsa bbq, patate fritte	€ 41
<i>Angus beef burger, bitto cheese, lettuce, tomato, onion, bbq sauce, french fries</i>	
Mezzi paccheri di Gagnano, pomodorini, ricotta salata, basilico 	€ 31
<i>"Gagnano" Mezzi paccheri, cherry tomatoes, cured ricotta cheese, basil</i>	
Tagliatelle all'uovo, polpettine di Angus, funghi porcini	€ 37
<i>Egg tagliatelle, Angus beef meatballs, porcini mushrooms</i>	
Tempura di calamari e gamberi, salsa marinara 	€ 47
<i>Squid and prawn tempura, spiced tomato sauce</i>	
Galletto alla piastra, misticanza estiva, patate croccanti  	€ 39
<i>Seared cockerel, seasonal salad, crunchy potatoes</i>	



PER FINIRE... TO FINISH...

Tagliata di frutta fresca, sorbetto al frutto della passione  	€ 22
<i>Sliced fresh fruit, passion fruit sorbet</i>	
Mousse di frutti esotici, tegola al cacao	€ 23
<i>Tropical fruit mousse, cocoa biscuit</i>	
Brownie, cremoso al caramello, lampone	€ 23
<i>Brownie, caramel cremeux, raspberry</i>	
Tiramisù classico	€ 23
<i>Classic Tiramisù</i>	
Selezione di gelati e sorbetti  	€ 20
<i>Selection of ice creams and sorbets</i>	



VILLA D'ESTE SPECIALS

SIGNATURE COCKTAILS

€ 30

150th

Grahams Blend n°5 White Porto, Gin Tanqueray n. 10, purea di fragola, sciroppo di zucchero, succo di lime
Grahams Blend n°5 White Porto, Tanqueray n. 10, strawberry puree, syrup, lime juice

Olympia

Gin Tanqueray n. 10, Italicus rosolio di bergamotto, succo di lime, lamponi, menta, cetriolo
Gin Tanqueray n. 10, Italicus rosolio di bergamotto, lime juice, raspberries, mint, cucumber

1873

Grappa aromatizzata in casa ai mirtilli, Chartreuse Jaune, orzata, essenza di agrumi
Homemade blueberry infused grappa, Chartreuse Jaune, orgeat syrup, citrus essence

Cernobbio's Manhattan

Knob creek rye whisky, Belsazar red, Cynar, gocce di maraschino
Knob creek rye whisky, Belsazar red, Cynar, dash of maraschino

Hollywood on the Lake

Casamigos Blanco, Campari, succo di lime, spremuta di pompelmo, sciroppo di zucchero
Casamigos Blanco, Campari, lime and grapefruit juice, syrup

Regina Road

Whisky infuso alle marasche, Grand Marnier, succo di mela, essenza di cannella
Marasca cherry infused whisky, Grand Marnier, apple juice, cinnamon essence

MARTINI COCKTAILS

€ 25

Martini Villa d'Este

Gin Villa d'Este, Vermouth Dry

Gin Villa d'Este, Vermouth Dry

Gin or Vodka

Gin o Vodka, Vermouth Dry

Gin or Vodka, Vermouth Dry

Perfect

Gin, Vermouth Rosso, Vermouth Dry

Gin, Red Vermouth, Vermouth Dry

Gibson

Gin, Vermouth Dry, cipollina

Gin, Vermouth Dry, pickled onion

Gimlet

Gin o Vodka, Vermouth Dry, Roses Lime

Gin or Vodka, Vermouth Dry, Roses Lime

French

Vodka, Chambord, succo d'ananas

Vodka, Chambord, pineapple juice

Lemon Drop

Vodka citron, Triple Sec, succo di limone

Vodka citron, Triple Sec, lemon juice

Vesper

Gin, Vodka, Lillet Blanc

Gin, Vodka, Lillet Blanc

L'APERITIVO

€ 25

Americano

Campari, Vermouth Rosso, soda

Campari, Red Vermouth, soda

Aperol Spritz

Aperol, Spumante, soda

Aperol, Spumante, soda

Bloody Mary

Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, spezie

Vodka, tomato juice, lemon juice, spices

Hugo

Saint Germain, Spumante, soda

Saint Germain, Spumante, soda

Negroni

Gin, Bitter Campari, Vermouth Rosso

Gin, Bitter Campari, Red Vermouth

Negroni Antica Formula

Gin, Bitter Campari, Carpano Antica Formula

Gin, Bitter Campari, Carpano Antica Formula

Manhattan

Whisky, Vermouth Rosso, angostura

Whisky, Red Vermouth, angostura

Old Fashioned

Bourbon Whisky, zucchero bianco, angostura

Bourbon Whisky, white sugar, angostura

MOCKTAILS

NON ALCOHOLIC DRINKS

€ 19

Charlotte

Seedlip Spice 94, succo d'arancia, succo di limone, zucchero, spuma di cranberry

Seedlip Spice 94, orange juice, lemon juice, sugar, cranberry foam

Fruit Punch

Succo di arancio e pompelmo, granatina

Orange and grapefruit juice, grenadine

Shirley Temple

Granatina, ginger ale

Grenadine, ginger ale

Virgin Colada

Succo d'ananas, sciroppo di cocco

Pineapple juice, coconut syrup

Virgin Mojito

Ginger ale, succo di lime, zucchero, foglie di menta

Ginger ale, lime juice, sugar, mint leaves

CHAMPAGNE



Philipponnat, Royale Réserve Brut N.V.

€ 30 € 150

Veuve Clicquot, Rosé N.V.

€ 35 € 200

Louis Roederer, Collection 243 Brut N.V.

€ 175

BOLLICINE ITALIANE ITALIAN SPARKLING WINES

Prosecco Biancavigna

€ 20 € 65

Cà del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige Edizione 45 Rosé Brut

€ 28 € 125

Ferrari, Perlè 2017

€ 100

VINI BIANCHI WHITE WINES

Tenuta di Guado al Tasso, Vermentino 2022

€ 20 € 70

Baron de Ladoucette, Pouilly Fumé 2021

€ 20 € 75

Gaja, Rossj-Bass 2022

€ 35 € 150

Ronchi di Cialla, Ribolla Gialla 2021

€ 55

VINO ROSÉ ROSÉ WINE

By Ott, Côtes de Provence Rosé 2022

€ 18 € 65

VINI ROSSI RED WINES

Querciabella, Chianti Classico 2019

€ 18 € 70

Faiveley, Bourgogne Pinot Noir 2021

€ 20 € 80

Castello di Neive, Barbaresco 2019

€ 25 € 100

Canalicchio di Sopra, Brunello di Montalcino 2018

€ 35 € 150

BIRRE ARTIGIANALI

MICROBREW BEERS

“VIA DEI BIRRAI 32”

Tre + due

Birra leggera con spezie, molto luppolata e non filtrata - Volume alcolico: 3,2 % 66cl
Unfiltered, highly hopped, spiced light ale beer - Alcohol content: 3,2 % 66cl

€ 21

Curmi

Birra bianca speziata ottenuta con farro e malto d'orzo - Volume alcolico: 5,8 % 66cl
Wheat spiced beer made with spelt and barley malt - Alcohol content: 5,8 66cl

€ 21

Oppale

Birra chiara molto luppolata d'impostazione Belga - Volume alcolico: 5,5 % 66cl
Highly hopped top-fermented beer - Alcohol content: 5,5 % 66cl

€ 21

“BIRRIFICIO ITALIANO DI LAMBRATE”

Ghisa

Smoked Stout dal color ebano, sentori di affumicato e caffè - Volume alcolico: 5% 33cl
Smoked stout with ebony colour, smoky aroma with coffee hints - Alcohol content: 5% 33cl

€ 15

Montestella

Pilsner biondo dorato dal gusto equilibrato - Volume alcolico: 5% 33cl
Pilsner with a golden colour and well balanced - Alcohol contents: 5% 33cl

€ 15

“BALADIN”

Open Amber

Birra ambrata prodotta con malto d'orzo dall'aroma caramellato - Volume alcolico 7,5% 33cl
Amber Ale brewed with caramel-scented barley malt - Alcohol contents 7,5% 33cl

€ 15

BIRRE 33CL

BEERS 33CL

Peroni Nastro Azzurro, Menabrea

€ 12

Beck's, Heineken

€ 13

Heineken 0% Alcohol

€ 13

Damm Daura senza glutine

€ 12

Damm Daura gluten free

SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite	€ 10
Aranciata Lurisia - <i>Orengade Lurisia</i>	
Aranciata Amara Sanpellegrino - <i>Bitter orengade Sanpellegrino</i>	
Cedrata Tassoni - <i>Citron drink Tassoni</i>	
Chinotto Lurisia - <i>Chinotto Lurisia</i>	
Schweppes Pompelmo - <i>Schweppes Grapefruit</i>	
Schweppes Lemon	
Schweppes Soda	
Ginger Ale	
Ginger Beer Fever-Tree	
Fever-Tree Tonic:	€ 10
Elderflower, Mediterranean, Indian, Aromatic, Light	
Limonata - <i>Fresh Lemonade</i>	€ 11
Red Bull	€ 11
Acqua Panna 50cl, Acqua San Pellegrino 50cl	€ 8

SUCCHI DI FRUTTA “ALAIN MILLIAT” E SPREMUTE FRUIT JUICES

Albicocca, Ananas, Carota, Fragola, Frutto della passione, Litchi, Mango, Mela Cox's, Mirtillo Selvatico, Pera d'Estate, Pesca Bianca, Pomodoro Giallo, Pomodoro Rosso, Succo Cranberry, Uva Rosé Cabernet, Uva Rossa Merlot <i>Apricot, Cabernet Rosé Grape, Cox's Apple, Cranberry juice, Lychee, Mango, Carrot, Merlot Red Grape, Passion fruit, Pineapple, Red Tomato, Strawberry, Summer Pear, White Peach, Wild Blueberry, Yellow Tomato</i>	€ 11
Spremute fresche di arancia e pompelmo <i>Freshly squeezed orange or grapefruit juice</i>	€ 12

CAFFÈ

COFFEE

Espresso	€ 7
Espresso decaffeinato - <i>Decaffeinated Espresso</i>	€ 7
Ginseng	€ 7
Orzo - <i>Barley coffee</i>	€ 7
Latte - Milk	€ 8
Caffè americano - <i>American coffee</i>	€ 9
Cappuccino	€ 9
Caffè freddo - <i>Iced coffee</i>	€ 9
Affogato al caffè - <i>Vanilla ice cream with hot coffee</i>	€ 18

I nostri caffè hanno certificazione di produzione biologica

Our coffees have organic production certification

Selezione di tè ed infusioni "La Via Del Tè" - Selection of teas and infusions "La Via Del Tè" € 11

I nostri tè sono contenuti in bustine biodegradabili

Our teas are contained in biodegradable tea bags