

# VERANDA






I DOLCI PIACERI DEL PALATO  
PROPOSTI DAL NOSTRO CHEF PASTICCIERE FABRIZIO BERTOLA

*For a grand finale, sweeten your palate  
with our pastry Chef Fabrizio Bertola's suggestions*









I NOSTRI MENU SONO PENSATI PER OFFRIRE AI NOSTRI OSPITI I MIGLIORI PRODOTTI REGIONALI E NAZIONALI  
CON L'OBIETTIVO 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*

## CIOCCOLATO – CHOCOLATE

PURO CIOCCOLATO 	€ 24
Pure chocolate	
TRITICO AI TRE CIOCCOLATI, SORBETTO AL CACAO, CREMOSO AL CAMELIA  	€ 24
Trio of chocolates, cocoa sorbet, Caramelia chocolate crèmeux	
SIGARO AL CIOCCOLATO, GANACHE AL RIBES NERO, TERRA AFFUMICATA  	€ 24
Chocolate cigar, black currant ganache, smoked powder	

## FRUTTA – FRUIT

LINGOTTO AL CAMELLO, MELA VERDE, SPUMA ALLA CANNELLA 	€ 24
Caramel ingot, green apple, cinnamon foam	
MOUSSE AL FRUTTO DELLA PASSIONE, GELATINA AL CAFFÈ E CIOCCOLATO, GRUE DI CACAO  	€ 24
Passion fruit mousse, coffee and chocolate gelée, cocoa grue	
SEMIFREDDO AI FRUTTI ROSSI, NOCCIOLA, ZABAIONE, MOSCATO D'ASTI  	€ 24
Red berries parfait, hazelnut, sabayon, moscato d'Asti	
TORTINO AGRUMI E CAROTE, SORBETTO ALLA MELA   	€ 24
Citrus and carrots flan, apple sorbet	

## DOLCI TRADIZIONALI – TRADITIONAL DESSERTS

DEGUSTAZIONE DI GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE  	€ 22
Selection of home-made ice creams and sorbets	
TIRAMISÙ, CROCCANTE AL CAFFÈ 	€ 24
Tiramisù, coffee crunch	
AGNOLOTTI AL NEBBIOLO, SALSA AL CIOCCOLATO BIANCO, LIQUIRIZIA 	€ 24
Nebbiolo wine sweet ravioli, white chocolate sauce, licorice	
CRÊPES SUZETTE CON AMARENE, GELATO ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR	€ 30
Crêpes suzette with black cherries, Madagascar vanilla ice cream	
BANANA FLAMBÈ AL RUM, GELATO AL CIOCCOLATO 	€ 30
Rum flambéed banana, chocolate ice cream	

*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

## 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

## 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 – INFUSIONS “LA VIA DEL TÈ” € 11

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.*



VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO