

VERANDA

CON LA SUA INCANTEVOLE VISTA SUL LAGO, SUI GIARDINI E SUL MOSAICO,
IL RISTORANTE VERANDA OFFRE UN'ESPERIENZA CULINARIA D'ECCELLENZA IN UN AMBIENTE FORMALE ED ELEGANTE.

L'EXECUTIVE CHEF MICHELE ZAMBANINI PROPONE UNA CUCINA CLASSICO-CONTEMPORANEA
DI RESPIRO INTERNAZIONALE MA CON UNA FORTE INFLUENZA ITALIANA,
CONIUGANDO UN'ATTENTA RICERCA DELLA MATERIA PRIMA AL RISPETTO PER I PRODOTTI E LA STAGIONALITÀ.

LA RICCHISSIMA CARTA DEI VINI E IL SERVIZIO ATTENTO AD OGNI DETTAGLIO CONTRIBUIRANNO A RENDERE LA VOSTRA ESPERIENZA
AL VERANDA DAVVERO INDIMENTICABILE.

*With beguiling views over the lake, gardens and mosaic,
the Veranda Restaurant provides a sublime dining experience in an elegant and formal ambience.*

*Executive Chef Michele Zambanini crafts classic contemporary cuisine
with international touches to Italian-inspired dishes,
blending careful research into ingredients with the utmost respect for seasonal produce.*

The extensive wine list and attentive service will make your experience at the Veranda an unforgettable one.

MENÙ DEGUSTAZIONE – TASTING MENU

CAPESANTE, ANIMELLA, PORRO ALLA BRACE, CAPPERI DI PANTELLERIA 
Scallops, sweetbread, roasted leek, Pantelleria capers

FETTUCINE AL PREZZEMOLO, TARTARE DI TONNO, RICCI DI MARE 
Parsley fettuccine pasta, tuna tartare, sea urchins

BACCALÀ GRATINATO, ASPARAGI BIANCHI, TARTUFO NERO  
Codfish au gratin, white asparagus, black truffle

PETTO E COSCIA CROCCANTE D'ANATRA, SCAROLA RIPASSATA, RAFANO 
Duck breast and crunchy leg, escarole, horseradish

PURO CIOCCOLATO 
Pure chocolate

IL COSTO DEL MENU È DI € 190 PER PERSONA, BEVANDE ESCLUSE, O DI € 285 CON ABBINAMENTO VINI
The tasting menu price is € 190 per person, beverage excluded, or € 285 with wine pairing

IL MENU DEGUSTAZIONE VIENE REALIZZATO PER L'INTERO TAVOLO
The tasting menu is served for the entire table

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

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.









LA TRADIZIONE – SIGNATURES

FIORE DI ZUCCHINA, CARCIOFI, CASTELMAGNO DOP  	€ 34
Courgette flower, artichokes, PDO Castelmagno cheese	
RISOTTO AL TARASSACO, PERSICO, ZINCARLIN 	€ 42
Dandelion risotto, perch fillets, Zincarlin cheese	
BRANZINO DEL MEDITERRANEO INTERO ARROSTO, POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE (MIN. 2 PERS.)   	€ 155
Roasted whole Mediterranean seabass, cherry tomatoes, Taggia black olives	
MILANESE DI VITELLO, INSALATA DI PUNTARELLE, MOZZARELLA DI BUFALA, COLATURA DI ALICI 	€ 59
Milanese veal cutlet, puntarelle chicory, buffalo mozzarella cheese, anchovies sauce	

ANTIPASTI – STARTERS


SEDANO RAPA ARROSTO, PUREA DI VERDURE, CROCCANTE DI RISO  	€ 31
Roasted celeriac, vegetables puree, rice crunch	
TARTARE DI FASSONA, BURRO NOCCIOLA AL TIMO, TARTUFO NERO	€ 48
Fassona beef tartare, thyme browned butter, black truffle	
FEGATO D'ANATRA MARMORIZZATO, PERA NASHI, SALSA YUZU	€ 49
Flambéed foie gras terrine, nashi pear, yuzu sauce	
CAPESANTE, ANIMELLA, PORRO ALLA BRACE, CAPPERI DI PANTELLERIA 	€ 54
Scallops, sweetbread, roasted leek, Pantelleria capers	
ASTICE IN OLIO COTTURA, FINOCCHI SCIROPATI, MOSTARDA DI AGRUMI, GRUE DI CACAO   	€ 68
Confit lobster, fennels, mustard candied citrus, cocoa grue	

PASTE E ZUPPE – PASTAS AND SOUPS

CREMA DI CANNELLINI, CAVOLO NERO, MORCHELLE   	€ 32
Cannellini beans cream, black cabbage, morels	
GNOCCHI DI PATATE, MACCO DI FAVE, CALAMARO CACCIAROLO, PECORINO 	€ 34
Potato dumplings, broadbeans cream, “Cacciarolo” squid, pecorino cheese	
CONSOMMÉ DI CODA DI BUE, TORTELLINI DI CULATELLO DI ZIBELLO DOP, PARMIGIANO REGGIANO DOP	€ 38
Oxtail consommé, PDO Zibello cured ham tortellini, PDO Parmesan cheese	
FUSILLONI, PESTO DI BASILICO, CIPOLLA ALLA BRACE, PROSCIUTTO D'OCA AFFUMICATO	€ 42
Fusilloni pasta, basil pesto, roasted onion, smoked cured goose breast	
FETTUCINE AL PREZZEMOLO, TARTARE DI TONNO, RICCI DI MARE 	€ 52
Parsley fettuccine pasta, tuna tartare, sea urchins	
TORTELLI DI CARBONARA, GAMBERI ROSSI, PUNTARELLE 	€ 58
Carbonara tortelli, red prawns, puntarelle chicory	






PESCI – FISHES

BACCALÀ GRATINATO, ASPARAGI BIANCHI, TARTUFO NERO  	€ 55
Codfish au gratin, white asparagus, black truffle	
ROMBO, PISELLI, FOIE GRAS  	€ 60
Turbot, peas, foie gras	
SAN PIETRO, CIME DI RAPA, BAGNACAUDA AL PEPERONE  	€ 68
Jonh Dory, turnip greens, bell pepper “bagnacauda” sauce	
SOGLIOLA INTERA DI DOVER, CARCIOFI, PATATE GLASSATE  	€ 85
Whole Dover sole, artichokes, glazed potatoes	

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 – MEATS

PETTO E COSCIA CROCCANTE D’ANATRA, SCAROLA RIPASSATA, RAFANO 	€ 49
Duck breast and crunchy leg, escarole, horseradish	
AGNELLO IN DUE COTTURE, TOPINAMBUR, CIPOLLOTTO BARDATO	€ 56
Duo of lamb, Jerusalem artichoke, pancetta wrapped spring onion	
FILETTO DI VITELLO AFFUMICATO, ASPARAGI, AMARANTO, SALSA AL DRAGONCELLO 	€ 58
Smoked veal fillet, asparagus, amaranth, tarragon sauce	
FILETTO DI FASSONA, RADICI IN CONSERVA, SALSA “ALLA TARTARE” 	€ 59
Fassona beef fillet, sweet and sour roots, “tartare” sauce	



VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO