



VILLA D'ESTE
LAGO DI COMO

OTTOBRE - DICEMBRE 2023

WINE DINNERS

*un'esperienza
culinaria esclusiva
alla scoperta di
profumi e sapori unici*

Per informazioni e prenotazioni
vi preghiamo di contattare:
restaurant.reservation@villadeste.it
Tel. +39 031 348 400
www.villadeste.com

Un'esperienza indimenticabile

Dopo il successo dello scorso anno, Villa d'Este estende ancora la stagione invernale e propone nuove esperienze esclusive nell'atmosfera suggestiva del Lago di Como.

Con le Wine Dinner, una serie di appuntamenti unici e indimenticabili dove icone della produzione vitivinicola incontrano la raffinatezza dell'alta cucina, Villa d'Este rende omaggio alle eccellenze enogastronomiche italiane.

Le Wine Dinner sono l'occasione perfetta per vivere un'esperienza culinaria indimenticabile alla scoperta di aromi, sapori ed emozioni unici.

Una selezione di grandi bottiglie, studiata dal Wine Manager Alex Bartoli, è valorizzata ed esaltata dalle creazioni culinarie del nostro talentuoso Executive Chef Michele Zambanini, che propone una cucina ricercata e raffinata. Sei speciali menù a tema, espressione della grande cucina italiana, in perfetta armonia con la splendida cornice di Villa d'Este.

11 OTTOBRE 2023

Jacques Selosse

Anselme Selosse è considerato il punto di riferimento per la viticoltura contemporanea nella regione francese della Champagne, ad Avize. È il portavoce di una nuova interpretazione unica e naturale delle bollicine più famose al mondo.

MENÙ

Initial s.a.

Capasanta, cavolfiore, nocciola e grue di cacao

~

Substance s.a.

Tortello di burrata, cima di rapa e calamaretto spillo

~

Côte Faron s.a.

Rombo, foie gras e sedano rapa

~

Exquise s.a.

Sfera cremosa alla mandorla con cuore di datteri
e caviale di ribes rosso

COSTO & PRENOTAZIONI

Il costo per questa Wine Dinner è di 700 Euro per persona.

Per informazioni e prenotazioni vi preghiamo di contattare restaurant.reservation@villadeste.it oppure +39 031 348 400.

24 OTTOBRE 2023

Dom Pérignon

Nel 1668 il monaco benedettino Dom Pierre Pérignon sviluppò tecniche innovative per la viticoltura e la vinificazione. La sua visione ha rivoluzionato il processo di trasformazione del mosto in vino, stabilendo nuovi standard per la produzione degli champagne in uso ancora oggi.

MENÙ

Vintage 2013

Scampi, ricci di mare, pastinaca

~

Vintage 2012

Tagliolino al limone, carpaccio di Glacier 51 e caviale Osietra

~

Vintage 2010

Branzino d'amo, porcini e cicoria

~

Vintage 2009

Lingotto al caramello con ganache alla mela verde
e spuma alla cannella

COSTO & PRENOTAZIONI

Il costo per questa Wine Dinner è di 480 Euro per persona.

Per informazioni e prenotazioni vi preghiamo di contattare restaurant.reservation@villadeste.it oppure +39 031 348 400.

14 NOVEMBRE 2023

Gaja

La cantina Gaja, situata nel centro storico di Barbaresco, in provincia di Cuneo, è una delle preferite di tutti gli appassionati di vino. Per decenni ha rappresentato il meglio della produzione vitivinicola, non solo per i vini piemontesi, ma anche per tutti quelli Made in Italy.

MENÙ

Barbaresco 1996

Tartare di fassona, puntarelle e robiola di Roccaverano

~

Barbaresco 1982

Risotto al tartufo d'Alba

~

Barbaresco 1978

Filetto di vitello sanato, radicchio, zucca e nocciola Gentile

~

Barbaresco 1964

Agnolotti ripieni di essenza di nebbiolo con salsa
al cioccolato bianco e liquirizia

COSTO & PRENOTAZIONI

Il costo per questa Wine Dinner è di 850 Euro per persona.

Per informazioni e prenotazioni vi preghiamo di contattare restaurant.reservation@villadeste.it oppure +39 031 348 400.

22 NOVEMBRE 2023

Krug

Sempre riconoscibile, questo Champagne si distingue per la sua qualità assoluta e il suo carattere ben definito. La tradizionale e accurata maturazione in grandi botti di rovere e il contatto prolungato con i lieviti conferiscono al Krug il suo stile unico e inconfondibile.

MENÙ

Grande Cuvée 171ème Édition

Ricciola scottata, puntarelle e caco vaniglia

~

Grande Cuvée 170ème Édition

Tortelli di uova di quaglia, tartufo bianco e spinacino

~

Grande Cuvée 169ème Édition

Piccione, foie gras, verza e castagne

~

Grande Cuvée 168ème Édition Magnum

Mousse al passion fruit, aspic di caffè e cioccolato,
polvere di grue di cacao

COSTO & PRENOTAZIONI

Il costo per questa Wine Dinner è di 550 Euro per persona.

Per informazioni e prenotazioni vi preghiamo di contattare restaurant.reservation@villadeste.it oppure +39 031 348 400.

6 DICEMBRE 2023

Sassicaia

L'annata 1968 vide il debutto del Sassicaia, un vino coraggioso che, all'epoca, si differenziò dalle classiche procedure di produzione. Il vino prende il nome dal terreno roccioso toscano da cui proviene e, per sua natura, è destinato ad andare lontano.

MENÙ

Sassicaia 2003

Baccalà, polenta e tartufo nero

~

Sassicaia 2002

Raviolo di cavolo nero, triglia alla livornese

~

Sassicaia 2000

Maialino nero laccato al miele, anice stellato,
vinaigrette alle pere e indivia

~

Sassicaia 1996

Sigaro al cioccolato con ganache Nyangbo e terra affumicata

COSTO & PRENOTAZIONI

Il costo per questa Wine Dinner è di 780 Euro per persona.

Per informazioni e prenotazioni vi preghiamo di contattare restaurant.reservation@villadeste.it oppure +39 031 348 400.

18 DICEMBRE 2023

Domaine de la Romanée-Conti

Tutto ebbe inizio nel 1451 in Borgogna, quando i monaci del convento di S. Vivant decisero di affidare alla famiglia Croonembourg un piccolo vigneto. Nel corso dei secoli, diverse proprietà si susseguirono alla guida della cantina. Dal 2008, solo metodi biodinamici sono utilizzati per produrre questo vino straordinario.

VINI

La Tâche 2015, 2017, 2018

Romanée-Saint-Vivant 2015, 2017, 2018

Grands-Échézeaux 2015, 2017, 2018

Montrachet 2015

MENÙ

Aragosta, animella, limone, capperi e cavolfiore alla brace

~

Tuorlo in olio cottura, soffice di patate e tartufo d'Alba

~

Plin di bue di Carrù, zucca e tartufo nero pregiato

~

Tajarin al tartufo d'Alba

~

Quaglia farcita, foie gras e porcini

~

Ghiacciato ai fichi con streusel di nocciola, crema allo zabaione e nuvola di moscato d'Asti

COSTO & PRENOTAZIONI

Il costo per questa Wine Dinner è di 5.500 Euro per persona.

Per informazioni e prenotazioni vi preghiamo di contattare restaurant.reservation@villadeste.it oppure +39 031 348 400.



Villa d'Este

via Regina, 40 - Cernobbio - Lake Como - Italy

www.villadeste.com

Tel.: +39 031 348 400

restaurant.reservation@villadeste.it