

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 the territory, the sustainable practices and the seasonality
of the ingredients we use in our kitchens.*

CIOCCOLATO – CHOCOLATE

NOISETTE, BISCUIT AL CACAO, MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E NOCCIOLA € 24  
Noisette, cocoa biscuit, white chocolate and hazelnut mousse

CANNOLO DI MERINGA, CREMOSO FONDENTE, SPUMA AL LAMPONE, DRESSING AI FRUTTI DI BOSCO € 24   
Merengue cannolo, 68% dark chocolate cremeux, raspberry foam, berries dressing

BISCOTTO AL CAPPUCCINO, GANACHE MONTATA AL CAFFÈ, GELATO VARIEGATO ALLE NOCI PECAN € 24  
Cappuccino biscuit, coffee whipped ganache, pecan ice-cream

FRUTTA – FRUIT

RAVIOLO DI CRÈME BRÛLÉE AL PISTACCHIO, BISCOTTO OVIS ALLO ZAFFERANO, SALSA ALLA PESCA € 24  
Pistachio crème brûlée ravioli, saffron ovis biscuit, peach sauce

UOVO ESOTICO, SPAGHETTI DI PASTA FILLO € 24 
Exotic egg, phillo spaghetti

MOUSSE ALLA CILIEGIA, CUORE DI ALBICOCCA, CROCCANTEZZA ALLA MANDORLA € 24    
Cherry mousse, apricot filling, crunchy almond

DOLCI TRADIZIONALI – TRADITIONAL DESSERTS

DEGUSTAZIONE DI GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE € 22  
Selection of home-made ice creams and sorbets

BISCOTTO FINANZIERE ALLA NOCCIOLA,
CREMOSO ALL'AMATIKA E PESCA, SORBETTO AL CIOCCOLATO € 24    
Hazelnut financier, matika and peach cremoux, chocolate sorbet

LIMONE D'AMALFI, TERRA AL PISTACCHIO DI BRONTE € 24   
Amalfi lemon, Bronte pistachio powder

TIRAMISÙ, TEGOLA AL CAFFÈ € 24  
Tiramisù, coffee biscuit

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio.
For any information on substances and allergens, you can consult the specific documentation that will be provided, upon request, by our staff.*



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Senza Glutine
Gluten Free



Senza Latticini
Dairy Free



Pesce e Crostacei
Fish and Crustaceans



Frutta a Guscio
Nuts



Sostenibile o Locale
Sustainable or Local

VINI DA DESSERT AL BICCHIERE – DESSERT WINES BY THE GLASS

MOSCATO D'ASTI 2023, SARACCO	€ 15
MUFFATO DELLA SALA 2020, CASTELLO DELLA SALA	€ 18
PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ 2022, DONNAFUGATA	€ 20

TÈ – TEAS “LA VIA DEL TÈ”

€ 12

TÈ NERI – BLACK TEAS

EARL GREY IMPERIALE, DARJEELING, ENGLISH BREAKFAST

TÈ VERDI – GREEN TEAS

SPECIAL JASMINE, SPECIAL GUNPOWDER, SENCHA, BANCHA

TÈ BIANCHI – WHITE TEAS

PAI MU TAN

TISANE – INFUSIONS “LA VIA DEL TÈ”

€ 12

FINOCCHIO E LIQUIRIZIA – FENNEL AND LICORICE

MENTA - MINT

CAMOMILLA - CHAMOMILE

GINGER LEMON - GINGER & LEMON

FRUTTI DI BOSCO - WILD BERRIES

La nostra selezione di tè ha certificazione di produzione sostenibile. 
Our tea selection follows sustainable production practices.

CAFFÈ – COFFEE

ESPRESSO	€ 8
ESPRESSO DECAFFEINATO - DECAFFEINATED ESPRESSO	€ 8
CAFFÈ AMERICANO - AMERICAN COFFEE	€ 10
CAPPUCCINO	€ 10

Il caffè Hausbrandt ha certificazione di produzione sostenibile. 
Hausbrandt coffee follows sustainable production practices.

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati
sono surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento di temperatura.
Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.*

*To guarantee food quality and safety, some products served were frozen at the origin by the producer or subjected to blast chilling.
The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.*



VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO