

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 the 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.

MENU GRUPPI - GROUPS MENU

MENU DISPONIBILE PER GRUPPI DA 13 A 20 PERSONE.

PER GARANTIRE UN SERVIZIO OTTIMALE, SI RICHIEDE CON ANTICIPO
LA SCELTA DELLE STESSE PORTATE PER TUTTO IL GRUPPO.
PREGHIAMO I GENTILI OSPITI DI SEGNALARCI EVENTUALI ALLERGIE,
INTOLLERANZE O ESIGENZE DIETETICHE SPECIFICHE.

*The group menu is available from 13 to 20 people.
To ensure a smooth service, we kindly require the same pre-order for the whole group.
Please inform us of any allergies, intolerances or special dietary requirements.*

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.*

*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

ANTIPASTI – STARTERS

ASTICE, AVOCADO, BURRATA, SORBETTO AL BLOODY MARY € 68  
Lobster, avocado, burrata cheese, bloody mary sorbet

TARTARE DI FASSONE, VERDURE IN CONSERVA, CRAQUELIN AL ROSMARINO E SALSA VERDE € 48 
Fassone beef tartare, sweet and sour vegetables, rosemary craquelin, parsley sauce

MELANZANA ALLA PARMIGIANA, BURRATA, BASILICO € 40   
Eggplant parmigiana, burrata cheese, basil

PASTE E ZUPPE – PASTAS AND SOUPS

FETTUCCHINE DI FARINE BIOLOGICHE, RAGÙ DI ANATRA, GRUÈ DI CACAO € 42 
Organic fettucine, duck ragout, cocoa beans

TORTELLI DI CAPRINO E MENTA, CALAMARO CACCIAROLO*, SALSA AL LEMONGRASS € 42  
Caprino cheese and mint filled tortelli, baby squid*, lemongrass sauce

ZUPPETTA DI PANZANELLA AI TRE POMODORI € 40    
Three tomatoes panzanella soup

SECONDI – SECOND COURSES

MORO OCEANICO GLACIER 51* ALLA BRACE, LATTUGA ALLA SCAPECE, INSALATA DI LIMONE ALL'AGRO € 68    
Grilled Glacier 51*, scapece lettuce, lemon salad

DENTICE ROSSO, ZUCCHINA TROMBETTA, CHUTNEY DI POMODORO € 65   
Red snapper, trumpet courgette, tomato chutney

FILETTO DI ANGUS, PORCINI, FRITTELLA DI PATATE, TARTUFO ESTIVO € 72
Angus beef fillet, porcini mushrooms, potato cake, summer truffle

DOLCI – DESSERTS

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

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

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

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti indicati con l'asterisco sono surgelati all'origine dal produttore
I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza.
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, products highlighted with an asterisk were frozen at the origin by the producer.
Fishery products served raw or practically raw were subjected to blast chilling to ensure safety.
The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.*



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



VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO