

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 DEGUSTAZIONE – TASTING MENU

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

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

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

ANATRA, FOIE GRAS*, CAVOLO CROCCANTE, CILIEGIE SELVATICHE  
Duck, foie gras*, crunchy cabbage, wild cherries

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

IL COSTO DEL MENU È DI € 210 PER PERSONA, BEVANDE ESCLUSE, O DI € 320 CON ABBINAMENTO VINI
The tasting menu price is € 210 per person, beverages excluded, or € 320 with wine pairing

IL MENU DEGUSTAZIONE VIENE SERVITO 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 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

LA TRADIZIONE — THE TRADITION

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

RISOTTO, ERBETTE LARIANE, BURRO AL LIMONE, FILETTI DI PERSICO € 49   
Risotto, local herbs, lemon butter, perch fillets

BRANZINO INTERO ARROSTO, PATATE, POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE (MIN. 2 PERS.) € 190    
Roasted whole seabass, potatoes, cherry tomatoes, Taggiasca olives

MILANESE DI VITELLO, INSALATA ESTIVA € 62
Veal milanese, summer salad

ANTIPASTI — STARTERS

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

CRUDO DI GAMBERI DI SICILIA*, VICHYSSEOISE, VINAIGRETTE AL PINZIMONIO € 60  
Raw Sicilian prawns*, vichyssoise, vegetables vinaigrette

TERRINA DI FOIE GRAS MARMORIZZATO*, ALBICOCCHIE, MISTICANZA ESTIVA € 54
Marbled foie gras terrine*, apricot, summer mixed salad

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

FIORE DI ZUCCHINA, RICOTTA DI BUFALA, CREMA DI PAPPALIA AL POMODORO, ZABAIONE AL BASILICO € 42  
Courgette flower, buffalo ricotta, pappalicia al pomodoro, basil zabaione

BARBABIETOLA AFFUMICATA, ASPARAGI VIOLETTI, RICOTTA DI ANACARDI, CAVIALE DI LIMONE € 42     
Smoked beetroot, violet asparagus, cashew vegan ricotta, lemon caviar

PASTE E ZUPPE — PASTAS AND SOUPS

TAGLIOLINI, TARTARE DI TONNO, BURRO AL LIMONE, CAVIALE KALUGA € 72  
Tagliolini, tuna tartare, lemon butter, Kaluga caviar

GNOCCHI ALLA CAPRESE, ASTICE, CRUMBLE ALLA ‘NDUJA € 60  
Caprese style gnocchi, lobster, spicy ‘nduja crumble

SPAGHETTO ALLA CHITARRA AL PEPERONE DOLCE, INSALATA DI BACCALÀ, LIME, ESTRAGONE € 48   
Bell pepper chitarra spaghetti, salted cod, lime, tarragon

FETTUCINE 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



PESCI — FISHES

SOGLIOLA DI DOVER INTERA ALLA MUGNAIA, FRISELLA ALLA MEDITERRANEA € 95 
Meunièr whole dover sole, Mediterranean frisélla

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

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

TONNO SCOTTATO, PEPERONE ALLA MEDITERRANEA, PRALINA DI CAPRINO E CAPPERI € 60   
Seared tuna, Mediterranean style bell pepper, caprino cheese and capers

CARNI — MEATS

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

LOMBATINA DI AGNELLO, BURRO ALLE ERBE DOLCI, PESCHE, LATTUGA AFFUMICATA € 58 
Lamb loin, herbs butter, peaches, smoked lettuce

ANATRA, FOIE GRAS*, CAVOLO CROCCANTE, CILIEGIE SELVATICHE € 53  
Duck, foie gras*, crunchy cabbage, wild cherries

CONIGLIO IN PORCHETTA, GERMOGLI DI SPINACI, CAROTE, OLIVE TAGGIASCHE € 52  
Porchetta style rabbit, spinach sprouts, carrots, Taggiasca black olives

*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.*



VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO