



VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO

GRILL

IN UN AMBIENTE ELEGANTE MA INFORMALE LO CHEF NICOLA CAMPANELLA
VI PROPONE LE SUE SPECIALITÀ. PROTAGONISTI INDISCUSSI DELLA CARTA SONO LE CARNI ALLA GRIGLIA E
I GRANDI CLASSICI DI PESCE ACCOMPAGNATI DA UNA SCELTA DI ANTIPASTI LEGGERI CHE SPOSANO IL MARE E LA TERRA
E DI SPECIALITÀ DELLA TRADIZIONE MEDITERRANEA.

*In an informal yet elegant atmosphere our Chef Nicola Campanella
offers a selection of his favorite dishes. The culinary highlights include grilled meats
and classic seafood selections, complemented by a range of light,
Mediterranean-inspired appetizers that harmonize land and sea flavors.*

I NOSTRI MENU SONO PENSATI PER OFFRIRE AI NOSTRI OSPITI I MIGLIORI PRODOTTI REGIONALI E NAZIONALI
CON L'OBBIETTIVO 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 and national products
with the aim of valuing the territory, the sustainable practices and the seasonality
of the ingredients we use in our kitchens.*

LA SELEZIONE DI OSTRICHE — OUR OYSTER SELECTION



SELEZIONE DI SEI OSTRICHE A VOSTRA SCELTA

Selection of six oysters of your choice

€ 65

SELEZIONE DI DODICI OSTRICHE A VOSTRA SCELTA

Selection of twelve oysters of your choice

€ 120

ROYAL DAVID HERVÉ (FRANCIA — FRANCE)

Un'ostrica di rara armonia, apprezzata dai grandi gourmet per la sua avvolgente complessità.

La sua fine cremosità e dolcezza iniziale lasciano spazio a un gusto persistente, con sentori vegetali e una pregiata nota di nocciola che la rende indimenticabile.

An oyster of rare harmony, prized by gourmands for its enveloping complexity.

Its delicate creaminess and initial sweetness give way to a persistent taste, with vegetal hints and a fine note of hazelnut that makes it unforgettable.

CAD - EACH € 12

PERLA DEL DELTA (ITALIA — ITALY)

Un tesoro dalla Sacca di Scardovari, Patrimonio UNESCO, dove la natura si unisce alla maestria dell'uomo. Ostrica concava, caratterizzata da una consistenza croccante e una decisa nota salina, che evolve in una dolcezza avvolgente e in una complessa persistenza vegetale.

A treasure from the UNESCO World Heritage site of Sacca di Scardovari, where nature meets craftsmanship. This cupped oyster opens with a crisp texture and a bold saline kick, which then mellows into an embracing sweetness and a complex, vegetal finish that lingers on the palate.

CAD - EACH € 12

REGAL SELECTION OR (IRLANDA - IRELAND)

Un'ostrica concava impreziosita da un elegante tocco d'oro.

Le fredde acque irlandesi le donano il suo carattere unico e deciso.

Si distingue per una spiccata carnosità che conquista per la sua consistenza cremosa, il gusto dolce e il persistente finale minerale.

A cupped oyster, graced with an elegant touch of gold.

Its unique and bold character is a gift from the cold Irish waters. It stands out for a plump, creamy texture that delights with its sweetness and a persistent mineral finish.

CAD - EACH € 12



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

CAVIALE — CAVIAR

KALUGA AMUR 

30 GRAMMI - GRAMS | € 220

Uova grandi e consistenti, ben definite, colore marrone ocra. Gusto dalle note delicate.
Defined large and crunchy eggs, brown color and light green shades. Delicate flavor notes.

ASETRA 

30 GRAMMI - GRAMS | € 240

Sapore equilibrato, retrogusto di nocciola, note dolci, colore con brillanti sfumature di marrone.
Balanced flavor, hazelnut aroma, sweet notes and bright brown in color.

BELUGA SPECIAL N.1 

30 GRAMMI - GRAMS | € 550

Grani di dimensioni generose, consistenza morbida, di colore grigio.
Gusto delicato e setoso, di grande complessità e persistenza. Note dolci e di nocciola.
Generously sized grains with a soft texture and gray in color.
Delicate and silky taste, with great complexity and persistence. Sweet and hazelnut notes.

Servito con blinis, crème fraîche, tuorlo, albume, erba cipollina, scalogno
Served with blinis, crème fraîche, yolk, egg white, chives, shallot

PLATEAU ROYALE

SELEZIONE DI PESCE E CROSTACEI*   

Raw fishes and crustaceans selection*

€ 95

Tre ostriche, capasanta, gambero rosso, scampo, salmone, tonno, branzino
Servita al naturale e accompagnata con salsa orientale, salsa mediterranea, salsa al frutto della passione
Three oysters, scallop, red prawns, langoustine, salmon, tuna, seabass
Served "au naturel" and paired with Asian style sauce, Mediterranean sauce, passion fruit sauce

SALMONE AFFUMICATO — SMOKED SALMON

CUORE DI SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO A FREDDO

MARINATO CON ERBE MEDITERRANEE, PEPE E AGRUMI (PER DUE PERSONE)  

**Cold smoked Scottish salmon royal fillet marinated with
Mediterranean herbs, pepper and citrus (for two people)**

€ 70

Servito con crème fraîche, cipolla rossa, capperi in fiore, burro salato, pane nero
Served with crème fraîche, red onion, capers, salted butter, rye bread



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

INSALATA DI GRANCHIO, AVOCADO, CETRIOLI MARINATI E POMODORO   
Crab salad, avocado, marinated cucumber and tomato
€ 58

TARTARE DI VITELLO PIEMONTESE, COMTÉ 30 MESI, TARTUFO NERO  
Piedmontese veal tartare, 30 months-aged Comté cheese, black truffle
€ 45

BRESAOLA DI WAGYU, BRUSCHETTE AL CAPRINO, LATTUGA E PESCHE 
Wagyu beef bresaola, bruschetta with caprino cheese, lettuce and peach
€ 70

PRIMI PIATTI — FIRST COURSES

FETTUCCINE CON SCAMPI, ZUCCHINE IN FIORE, LIMONE 
Fettuccine with langoustines, courgette flowers, lemon
€ 58

TORTELLI DI MELANZANE GRIGLiate, RISTRETTO AL POMODORO E STRACCIATELLA DI BURRATA  
Grilled eggplant tortelli, tomato extract and stracciatella cheese
€ 32

RISOTTO, CIPOLLA ARROSTO, BACON DI ANGUS E ZAFFERANO  
Risotto, roasted onion, Angus beef bacon, saffron
€ 35

VEGANO — VEGAN

FARINATA DI CECI, GRANO SARACENO, POMODORI SECCHI E RUCOLA     
Chickpea farinata, buckwheat, sun dried tomatoes, arugula
€ 28

TAGLIATA DI MELANZANA, SPINACINO, LENTICCHIE DORATE E PAPRIKA    
Eggplant tagliata, baby spinach, golden lentils and paprika
€ 35

CARNE — MEAT

FIorentina di Pezzata Rossa (1,2kg) - Italia  
Red pied beef T-bone steak (1,2kg) - Italy
€ 170

COSTATA di Rib Eye Simmenthal Bavarese Dry Aged 60 Giorni (500gr) - Germania 
Bavarian Simmenthal beef 60 days dry aged Rib Eye (500gr) - Germany
€ 70

COSTOLETTA di Vitello (400gr) - Olanda 
Veal Rib Eye chop (400gr) - The Netherlands
€ 60

NEW YORK STRIP STEAK di Black Angus (280gr) - Spagna  
Black Angus New York strip steak (280gr) - Spain
€ 70
Servite con salsa al vino rosso e scalogno, salsa bernese e salsa chimichurri
The above dishes are served with red wine and shallots sauce, b rnaise sauce and chimichurri sauce

AGNELLO ALLA SCOTTADITO, Salsa Aioli e Menta (200gr) - Nuova Zelanda  
Lamb scottadito, aioli sauce and mint (200gr) - New Zealand
€ 58

TAGLIATA di Wagyu A5, Salsa allo Zenzero e Senape (120gr) - Giappone  
A5 Wagyu beef tagliata, ginger and mustard sauce (120gr) - Japan
€ 90

PESCE — FISH

BRANZINO, Passata di Pomodori Datterino, Verdure Agrodolci - Mar Mediterraneo    
Seabass, date tomatoes sauce, sweet and sour vegetables - Mediterranean Sea
€ 60

SALMONE SCOZZESE AL BARBECUE, Indivia, Robiola - Scozia    
Barbecued Scottish salmon, endive, robiola cheese - Scotland
€ 52

CONTORNI — SIDE DISHES

PATATE GRATINATE   
Potatoes gratin
€ 15

PATATE DOLCI FRITTE AL TARTUFO 
Truffled sweet potato fries
€ 25

VERDURE ALLA GRIGLIA, Salmoriglio Mediterraneo   
Grilled vegetables, Mediterranean herbs sauce
€ 15

FUNGHI PORCINI ALLA GRIGLIA   
Grilled porcini mushrooms
€ 30

DOLCI — DESSERTS

€ 23

PANDOLCE, VANIGLIA, PESCHE ALLA MENTA

Sponge cake, vanilla, mint peaches

TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO FONDENTE E ALBICOCCHES    

Dark chocolate and apricot cake

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI   

Berries cheesecake

MASCARPONE, SAVOJARDO AL CAFFÈ E CACAO AMARO  

Mascarpone, coffee and cocoa ladyfinger

CREMOSO ALLE ARACHIDI, LIMONE, CARAMELLO E ROSMARINO 

Peanut cremoux, lemon, caramel and rosemary

VINI DA DESSERT AL BICCHIERE — DESSERT WINES BY THE GLASS

MOSCATO D'ASTI 2024, SARACCO

€ 15

MUFFATO DELLA SALA 2020, CASTELLO DELLA SALA

€ 18

PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ 2022, DONNAFUGATA

€ 20

**Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti indicati con l'asterisco sono surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento di temperatura. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire 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 or subjected to blast chilling. 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.*

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale. 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

THE GRILL WHISKY COLLECTION

GLEN GARIOCH 1966 32 YEARS OLD NR. 224 OF 320

€ 90

GLENROTHES 1969 DREAMS 30 YEARS OLD SHERRY CASK BOTTLE NR. 284 OF 414

€ 230

INCHGOWER CARS 18 YEARS OLD BOTTLE NR. 46 OF 238

€ 105

TOMATIN 1977 LE BONHEUR HORAE SOLARIS 21 YEARS OLD BOTTLE NR. 62 OF 820

€ 115

ARDBEG 25 YEARS OLD

€ 125

HIGHLAND PARK 18 YEARS OLD

€ 85

WHISKY

KNOCHDU 2012 12 YEARS OLD

€ 35

LINKWOOD 2008 16 YEARS OLD

€ 45

GLENROTHES 2009 15 YEARS OLD

€ 42

CAOL ILA 2007 17 YEARS OLD

€ 45

HIGHLAND PARK 2008 16 YEARS OLD

€ 42

GLEN GARIOCH 2013 11 YEARS OLD

€ 38

BLENDED WHISKY

CHIVAS REGAL IMPERIAL 18 YEARS OLD

€ 34

THE NO AGE BLENDED MALT WHISKY MASAM 45°

€ 80

JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK

€ 28

RUM

DIPLOMATICO MANTUANO

€ 26

ZACAPA 23 YEARS OLD

€ 38

SINGLE BARREL N.9 2007 14 YEARS OLD

€ 60

COGNAC

FRAPIN V.S.O.P

€ 38

HENNESSY V.S.

€ 23

REMY MARTIN X.O.

€ 66

BOURBON

WOODFORD RESERVE

€ 26

KNOB CREEK RYE

€ 23

BUFFALO TRACE

€ 22

TEQUILA

CLASE AZUL PLATA

€ 52

VOLCAN DE MI TIERRA BLANCO

€ 26

DON JULIO 1942

€ 50

CASAMIGOS REPOSADO

€ 30

VODKA

BELVEDERE SMOGORY FOREST RYE

€ 35

BELUGA

€ 26

BELVEDERE

€ 24

GRAPPA

CAPOVILLA, AMARONE

€ 26

TENUTA SAN GUIDO, SASSICAIA

€ 30

DISTILLERIE BERTA, ROCCANIVO, BARBERA

€ 39

LIQUORI & AMARI ITALIANI ITALIAN LIQUEURS & BITTERS

€ 19

CAFFÈ — COFFEE

ESPRESSO

€ 8

ESPRESSO DECAFFEINATO - DECAFFEINATED ESPRESSO

€ 8

CAFFÈ AMERICANO - AMERICAN COFFEE

€ 10

CAPPUCCINO

€ 10

TÈ & TISANE — TEAS & INFUSIONS

€ 12

TÈ NERI — BLACK TEAS

EARL GREY IMPERIALE, DARJEELING, ENGLISH BREAKFAST

TÈ VERDI & INFUSI — GREEN TEAS & INFUSIONS

SPECIAL JASMINE, SPECIAL GUNPOWDER, SENCHA, BANCHA

FINOCCHIO E LIQUIRIZIA — FENNEL AND LIQUORICE

MENTA - MINT

CAMOMILLA - CHAMOMILE

GINGER LEMON - GINGER & LEMON

FRUTTI DI BOSCO - WILD BERRIES