

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

CIOCCOLATO – CHOCOLATE

CIOCCOLATO E MENTA, GELATINA ZENZERO E MIELE, NUVOLE DI CANNELLA € 24 

Chocolate and mint, ginger and honey gelée, cinnamon cloud

CAPPELLETTI AL GIANDUIA PICCANTE, CRUMBLE AL TIMO, GELATO AL FIOR DI LATTE € 24 

Spicy giandua chocolate cappelletti, thyme crumble, fior di latte ice-cream

COSTELLAZIONE DI CIOCCOLATI AL FRUTTO DELLA PASSIONE E CARAMELLO, AGRUMI E ROSMARINO, PERLA DI VITIGLIANO AL SAPORE DI ZAFFERANO € 24  

Passion fruit and caramel chocolate constellation, citrus and rosemary, saffron Vitigliano pearl

FRUTTA – FRUIT

LA NOSTRA MELA, SFOGLIA CROCCANTE, GELATO ALLA VANIGLIA € 24 

Our apple, crunchy puff pastry, vanilla ice-cream

LEMON PIE SCOMPOSTA, VELE DI MERINGA, ROCCIA ALLO YUZU € 24 

Deconstructed Lemon pie, merengue, crunchy yuzu

SEMIFREDDO PERE E CANNELLA, SPUMA DI RICOTTA, NIDO DI ZUCCHERO € 24  

Pear and cinnamon parfait, ricotta cheese mousse, sugar nest

DOLCI TRADIZIONALI – TRADITIONAL DESSERTS

DEGUSTAZIONE DI GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE € 22  

Selection of home-made ice-creams and sorbets

IL NOSTRO MONTE BIANCO, CREMOSO DI CASTAGNE, SORBETTO AL CACO € 24  

Our Montblanc, chestnut cremoux, persimmon sorbet

CROSTATINA CON CREMA PASTICCERA, FRUTTA FRESCA € 24   

Custard tart, fresh fruit

TIRAMISÙ, CROCCANTE AL CAFFÈ € 24 

Tiramisù, coffee crunch

CRÊPES SUZETTE CON AMARENE, GELATO ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR € 30 

Crêpes suzette with black cherries, Madagascar vanilla ice-cream

BANANA FLAMBÉ, GELATO AL CIOCCOLATO € 30  

Flambéed banana, chocolate ice-cream

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 LATTOSIO
Lactose Free



PESCE & CROSTACEI
Fish & Crustaceans



FRUTTA A GUSCIO
Nuts

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”

€ 11

TÈ NERI – BLACK TEAS

EARL GREY IMPERIALE, DARJEELING, ENGLISH BREAKFAST, LAPSANG SOUCHONG

TÈ VERDI – GREEN TEAS

SPECIAL JASMINE, SPECIAL GUNPOWDER, SENCHA, BANCHA

TÈ BIANCHI – WHITE TEAS

PAI MU TAN

TISANE – INFUSIONS “LA VIA DEL TÈ”

€ 11

FINOCCHIO E LIQUIRIZIA – FENNEL AND LICORICE

MENTA - MINT

CAMOMILLA - CHAMOMILE

GINGER LEMON - GINGER & LEMON

FRUTTI DI BOSCO - WILD BERRIES

*Tutti i nostri tè sono contenuti in bustine biodegradabili.
All our teas are enveloped in biodegradable tea bags.*

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 has 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 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