



VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO

# GRILL

IN UN AMBIENTE ELEGANTE MA INFORMALE  
LO CHEF NICOLA CAMPANELLA  
VI PROPONE LE SUE SPECIALITÀ

*In an informal yet elegant atmosphere  
our Chef Nicola Campanella  
offers a selection of his favorite dishes*

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

# I CLASSICI DEL GRILL

## THE GRILL'S CLASSICS

I NOSTRI CLASSICI SONO CREATI  
CON INGREDIENTI RICERCATI E DI ALTISSIMA QUALITÀ,  
PER REGALARVI L'AUTENTICA ESPERIENZA CULINARIA DEL RISTORANTE GRILL

*Indulge in our outstanding Classic dishes,  
meticulously created with the highest quality ingredients  
to elevate your dining experience in a truly Grill style*

SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO PREPARATO AL TAVOLO   
Scottish smoked salmon, carved table-side

*Servito con crème fraîche, tuorlo, albume, cipolla rossa, pane nero*  
*Served with crème fraîche, yolk, egg white, red onion, rye bread*

€ 42

TARTARE DI MANZO PREPARATA AL TAVOLO   
Beef tartare, dressed table-side

€ 45

BISQUE DI ASTICE, CROSTONI ALL'AGLIO   
Lobster bisque, garlic bread

€ 52

RISOTTO AL TARTUFO BIANCO   
White truffle risotto

€ 80

FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON (PER 2 PERSONE)  
Beef Wellington (for 2 people)

€ 165

*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*



## CAVIALE — CAVIAR

### PRUNIER PARIS

*Elegante, cremoso, note di frutta secca, aroma complesso e persistente*   
*Elegant, creamy, walnut and hazelnut aroma, complex and long aftertaste*

30 GRAMMI - GRAMS	50 GRAMMI - GRAMS	100 GRAMMI - GRAMS
€ 360	€ 600	€ 1200

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

## OSTRICHE — OYSTERS



### MARCONIL (SPAGNA — SPAIN)

*Ostrica concava allevata nelle fredde acque atlantiche vicino al Golfo di Cádiz, essenza di mare*  
*Concave oyster raised in the cold Atlantic waters near the Gulf of Cádiz, essence of the sea*

CAD - EACH € 9

### DANIEL SORLUT (FRANCIA — FRANCE)

*Ostrica concava, iodata e gustosa, con un intenso sapore finale di nocciola*  
*Questa caratteristica è dovuta alle acque fredde e calme di Marennes Oléron*  
*Concave oyster, iodine-rich and tasty flavor, with an intense hazelnut finish*  
*This characteristic is due to the cold and calm waters of Marennes Oléron*

CAD - EACH € 9

### BELON DU BELON CADORET (FRANCIA — FRANCE)

*Ostrica piatta che si distingue per il suo sapore delicato e dalle sottili note di bosco*  
*Proveniente dalle profonde acque della Baia di Cantarec, a nord della Bretagna*  
*Dopo tre anni di maturazione vengono affinate nelle acque del fiume Belon*  
*Flat oyster distinguished by its delicate flavor with subtle notes of the forest*  
*It originates from the deep waters of the Cantarec Bay in the north of Brittany*  
*After three years of maturation, they are refined in the waters of the Belon River*

CAD - EACH € 12

**SELEZIONE DELLE NOSTRE QUALITÀ DI OSTRICHE (2 PEZZI PER TIPOLOGIA)**  
**Our oysters selection (2 pieces per type)**

€ 55



VEGETARIANO  
Vegetarian



VEGANO  
Vegan



SENZA GLUTINE  
Gluten Free



SENZA LATTOSIO  
Lactose Free



PRODOTTI ITTICI  
Seafood



FRUTTA A GUSCIO  
Nuts

# PLATEAU ROYALE

SELEZIONE DI PESCE E CROSTACEI (PER 2 PERSONE)     
Raw fishes and crustaceans selection (for 2 people)

€ 150

*Pesce fresco abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o preparazione  
Fresh fish either blast frozen or frozen at catch according to type and/or preparation*

## ANTIPASTI — STARTERS

ZUCCA, CASTAGNE, FARINATA DI CECI     
Pumpkin, chestnuts, chickpea farinata

€ 28

CARCIOFI, TOPINAMBUR, CROCCHETTE AL COMTÉ, TARTUFO NERO   
Artichokes, Jerusalem artichoke, Comté cheese croquettes, black truffle

€ 28

CALAMARI, LEGUMI, CROSTINI ALLA PIZZAIOLA   
Squid, legumes, pizzaiola croutons

€ 38

CULATELLO DI ZIBELLO DOP & STROLGHINO DI ZIBELLO   
PDO Zibello cured ham & Zibello Strolghino cured sausage

€ 40

GRANCHIO, AVOCADO, CORIANDOLO, LIME     
Crab, avocado, coriander, lime

€ 58

## DALLA GRIGLIA – FROM THE GRILL

### CARNE – MEAT

RIB EYE DI SIMMENTAL BAVARESE DRY AGED 60 GIORNI (300GR) - GERMANIA   
Bavarian Simmental beef 60 days dry aged Rib Eye (300gr) - Germania

€ 68

FIorentina di Frisona Pezzata Rossa (1,2kg) - Italia   
Frisian Red Pied beef T-bone steak (1,2kg) - Italy

€ 165

*Servite con salsa al vino rosso e scalogno, salsa bernese e salsa chimichurri*  
*The above dishes are served with red wine and shallots sauce, bénaise sauce and chimichurri sauce*

COSTOLETTA DI VITELLO, BURRO ALLA PAPRIKA (300GR) - OLANDA   
Veal chop, paprika butter (300gr) - Holland

€ 58

CERVO, PERA, SALSA AL GINEPRO (200GR) - NUOVA ZELANDA   
Deer, pear, juniper sauce (200gr) - New Zeland

€ 60

TAGLIATA DI WAGYU A5, SALSA ALLA SENAPE E RAFANO (120GR) - GIAPPONE   
A5 Wagyu beef tagliata, mustard and horseradish sauce (120gr) - Japan

€ 80

### PESCE – FISH

SALMONE SCOZZESE AL BARBECUE, CICORIA, BURRATA - SCOZIA   
Barbecued Scottish salmon, chicory, burrata cheese - Scotland

€ 48

TONNO, GUANCIALE, FINOCCHI E AGRUMI - MAR MEDITERRANEO   
Tuna, cured cheek lard, fennels and citrus - Mediterranean Sea

€ 58

BRANZINO, INSALATINA ALLA MEDITERRANEA, VONGOLE VERACI - MAR MEDITERRANEO   
Seabass, Mediterranean salad, clams - Mediterranean Sea

€ 60

*Pesce lavorato fresco o abbattuto a seconda della preparazione*  
*Fish freshly prepared or blast frozen according to preparation*



VEGETARIANO  
Vegetarian



VEGANO  
Vegan



SENZA GLUTINE  
Gluten Free



SENZA LATTOSIO  
Lactose Free



PRODOTTI ITTICI  
Seafood



FRUTTA A GUSCIO  
Nuts

## PORTATE PRINCIPALI – MAIN COURSES

FUSILLONI CACIO E PEPE, CREMA ALL'UOVO, BACON DI ANGUS  
"Cacio e pepe" fusilloni pasta, egg sauce, Angus beef bacon

€ 32

TORTELLI AI FUNGHI PORCINI, TIMO, TARTUFO NERO   
Porcini mushrooms tortelli, thyme, black truffle

€ 45

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA IN ZUPPETTA DI PESCE   
Fresh tagliolini pasta with fish soup

€ 65

GALLETTO VALLESPLUGA INTERO AL FORNO, SALSA AI FUNGHI E CASTAGNE - ITALIA (500GR)   
Whole roasted Vallespluga cockerel, mushrooms and chestnut sauce - Italy (500gr)

€ 45

## CONTORNI – SIDE DISHES

PATATE GRATINATE   
Potatoes gratin

€ 15

VERDURE ALLA GRIGLIA, SALMORIGLIO MEDITERRANEO   
Grilled vegetables, herbs sauce

€ 15

PATATE DOLCI FRITTE AL TARTUFO   
Truffled sweet potato fries

€ 25

FUNGHI PORCINI ALLA GRIGLIA   
Grilled porcini mushrooms

€ 30

PURÈ DI PATATE AL TARTUFO BIANCO   
White truffle mashed potatoes

€ 40

## DOLCI – DESSERTS

€ 23

PANDOLCE, VANIGLIA, FICHI CARAMELLATI  
Sponge cake, vanilla, caramelized figs

TORTA MORBIDA, MELA VERDE, CANNELLA  
Soft cake, green apple, cinnamon

CHEESECAKE, UVA FRAGOLA, FROLLA AL MAIS    
Cheesecake, fox grape, corn shortcrust

BIGNÈ, CARAMELLO, CASTAGNE, ROSMARINO    
Bignè, caramel, chestnuts, rosemary

CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE, FRUTTI ROSSI     
Dark chocolate cremoux, red berries

## 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

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati 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 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, some products served were frozen at the origin by the producer or subjected blast chilling. Fishery products served raw or practically raw were subjected to blast chilling to ensure safety.



## GRAPPA

BONAVENTURA MASCHIO, PRIME UVE

€ 19

ANTINORI, TIGNANELLO

€ 24

CASTELLO DI BARBARESCO, GAJA & REY CHARDONNAY

€ 24

JACOPO POLI, MOSCATO

€ 26

CAPOVILLA, AMARONE

€ 26

TENUTA SAN GUIDO, SASSICAIA

€ 30

DISTILLERIE BERTA, ROCCANIVO, BARBERA

€ 39

## LIQUORI & AMARI ITALIANI

## ITALIAN LIQUEURS & BITTERS

€ 18

JEFFERSON

LIMONCELLO

NERO DI COMO

BRAULIO RISERVA

AMARO MONTENEGRO

FERNET BRANCA

LARIOSAURO

DISARONNO



## WHISKEY

### SCOTCH

CAOL ILA 18 YEARS	€ 42
GLENFIDDICH 12 YEARS	€ 26
GLENMORANGIE 10 YEARS	€ 24
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	€ 24
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	€ 58
LAGAVULIN 16 YEARS	€ 35
MACALLAN 12 DOUBLE CASK	€ 48
MACALLAN 15 DOUBLE CASK	€ 48
MACALLAN RARE CASK	€ 75
OBAN 14 YEARS	€ 23

### 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*

### JAPANESE

CHICHIBU ICHIRO	€ 32
NIKKA YOICHI SINGLE MALT	€ 29
NIKKA YOICHI NON PEATED	€ 125
NIKKA MIYAGIKYO PEATED	€ 115
SUNTORY HIBIKI 12 YEARS	€ 58
NIKKA TAKETSURU SINGLE MALT	€ 32

### AMERICAN

ANGEL'S ENVY BOURBON	€ 27
WOODFORD RESERVE	€ 26
WHISTLE PIG 10 YEARS	€ 42

### TÈ & TISANE — TEAS & INFUSIONS

€ 12

#### TÈ NERI — BLACK TEAS

EARL GREY IMPERIALE, DARJEELING, ENGLISH BREAKFAST, LAPSANG SOUCHONG

#### 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

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