

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

SCAMPI, CICORIA, PEPERONCINO, PESTO DI LIMONI, MANDORLE   
Langoustines, chicory, chilli pepper, lemon pesto, almonds

TAGLIOLINI, BURRO DI BUFALA, TARTUFO D'ALBA 
Tagliolini pasta, buffalo butter, Alba truffle

ROMBO, CIME DI RAPA, BAGNACAUDA AL PEPERONE CRUSCO   
Turbot, turnip greens, crusco bell pepper bagna cauda sauce

CAPRIOLO, ERBE SPONTANEE, RABBARO, CAPPELLETTI DI RAPA, VISCIOLE IN CONSERVA
Roe deer, wild herbs, rhubarb, turnip cappelletti, preserved sour cherries

IL NOSTRO MONTEBIANCO, CREMOSO DI CASTAGNE, SORBETTO AL CACO  
Our Montblanc, chestnut cremoux, persimmon sorbet

IL COSTO DEL MENU È DI € 190 PER PERSONA, BEVANDE ESCLUSE, O DI € 285 CON ABBINAMENTO VINI
The tasting menu price is € 190 per person, beverage excluded, or € 285 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 its territory, their 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*



LA TRADIZIONE – THE TRADITION

FIORE DI ZUCCA, RICOTTA, FINFERLI € 38  
Pumpkin flower, ricotta cheese, chanterelle mushrooms

RISOTTO AL “CAGNON”, FILETTI DI PERSICO € 48  
“Cagnon” risotto, perch filets

BRANZINO INTERO AL SALE, RADICCHIO IN OLIO COTTURA, INTINGOLO AL LIMONE E PREZZEMOLO (MIN. 2 PERS.) € 160   
Salt-crusted whole Mediterranean seabass, poached radicchio chicory, lemon and parsley sauce

MILANESE DI VITELLO, INSALATINA AUTUNNALE, PATATE PONTENUOVO € 58
Milanese veal cutlet, autumn salad, pontneuf potatoes

IL CARRELLO DEL CAVIALE – THE CAVIAR TROLLEY

CAVIALE ALBINO MALOSSOL BELUGA € 15/GR 
Malossol Beluga albino caviar

N°1 CAVIALE MALOSSOL BELUGA € 13/GR 
N°1 Malossol Beluga caviar

CAVIPOINT OSIETRA PREMIUM MALOSSOL IMPERIAL € 8/GR 
Cavipoint Osietra Premium Malossol Imperial

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



ANTIPASTI – STARTERS

CRUDO DI GAMBERI ROSSI, FINOCCHIO, ARANCIA, CIPOLLA DI TROPEA € 58   
Raw red prawns, fennel, orange, Tropea onion

SCAMPI, CICORIA, PEPERONCINO, PESTO DI LIMONI, MANDORLE € 68   
Langoustines, chicory, chilli pepper, lemon pesto, almonds

TARTARE DI FASSONA, CASTELMAGNO, CASTAGNA, TARTUFO D’ALBA € 78
Fassona beef tartare, Castelmagno cheese, chestnut, Alba truffle

FOIE GRAS IN DUE COTTURE, MELA VERDE, CALVADOS € 51
Duo of foie gras, green apple, Calvados

UOVO TERMALE, CARCIOFO AFFUMICATO, BURRO ACIDO, TARTUFO NERO € 44  
Poached egg, smoked artichoke, sour butter, black truffle

CAVOLFIORE, QUINOA, DRESSING AL MISO € 32   
Cauliflower, quinoa, miso dressing

PASTE E ZUPPE – PASTAS AND SOUPS

TAGLIOLINI, BURRO DI BUFALA, TARTUFO D'ALBA € 78 
Tagliolini pasta, buffalo butter, Alba truffle

CANDELE SPEZZATE, ASTICE, CARCIOFI € 72 
Candele pasta, lobster, artichokes

SPAGHETTONI, GRANCHIO MEDITERRANEO, LIMONE, FRISELLA € 41 
Spaghettoni pasta, Mediterranean crab, lemon, frisella bread

IL TORTELLO E LA “CASOEULA” € 37
Tortello and “Cassoeula” stew

PLIN DI BUE, DOPPIO CONSOMMÉ, CARDO GOBBO € 34 
Ox plin ravioli, consommé, cardoon

ZUPPETTA DI LENTICCHIE, CALAMARO CACCIAROLO AL “CACIO E PEPE” € 39 
Lentil soup, “cacio e pepe” squid

PESCI – FISHES

MORO OCEANICO AGLI AGRUMI, CAVOLO STUFATO, RIDUZIONE AL VINCOTTO € 60 
Citrus toothfish, braised cabbage, vincotto sauce

ROMBO, CIME DI RAPA, BAGNACAUDA AL PEPERONE CRUSCO € 60 
Turbot, turnip greens, crusco bell pepper bagnacauda sauce

SOGLIOLA INTERA DI DOVER, BOURBON, SEDANO RAPA COTTO AL SALE € 87 
Whole Dover sole, Bourbon, salt baked celeriac

ASTICE IN FRICASSEA AUTUNNALE € 75 
Lobster in autumn fricassée

CARNI – MEATS

AGNELLO ALLA WELLINGTON € 56
Lamb Wellington

FILETTO DI VITELLO, RAVIOLO DI FOIE GRAS, PERA NASHI, CARCIOFO CROCCANTE € 59
Veal fillet, foie gras, nashi pear, crunchy artichoke

CAPRIOLO, ERBE SPONTANEE, RABBARO, CAPPELLETTI DI RAPA, VISCIOLE IN CONSERVA € 58
Roe deer, wild herbs, rhubarb, turnip cappelletti, preserved sour cherries

FILETTO DI ANGUS LEGGERMENTE AFFUMICATO, SPUGNOLE, RAFANO € 59 
Lightly smoked Angus beef fillet, morels, horseradish

*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.

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