



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 & national products
with the aim of valuing its territory, their sustainable practices and the seasonality
of the ingredients we use in our kitchens*

GRILL

SUNDAY ROAST MENU

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*

SNACKS

OSTRICA   
Oyster

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

ANTIPASTI — STARTERS

A SCELTA - YOUR CHOICE

SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO, CIPOLLA ROSSA, PANNA ACIDA, UOVO, PANE NERO 
Smoked Scottish salmon, red onion, crème fraîche, egg, rye bread
SERVITA AL TAVOLO - SERVED TABLE SIDE

TARTARE DI ANGUS AL TAVOLO 
Table side Angus beef tartare

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

PORTATE PRINCIPALI — MAIN COURSES

A SCELTA - YOUR CHOICE

ROAST BEEF 
Servito con patate fondenti, verdure grigliate, salsa al vino rosso e salsa bernese
Served with pommes fondant, grilled vegetables, red wine sauce and béarnaise sauce

SOGLIOLA INTERA ALLA GRIGLIA   
Grilled whole sole
Servita con patate al vapore, verdure grigliate, salsa alla mediterranea
Served with steamed potatoes, grilled vegetables, Mediterranean sauce

SPAGHETTONI ALL'ASTICE 
Lobster "spaghettoni" pasta

DESSERT

A SCELTA - YOUR CHOICE

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

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

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

SELEZIONE DI SORBETTI E GELATI DAL CARRELLO  
Sorbets and ice-creams from the trolley

MENU

€ 130 PER PERSONA - PER PERSON
€ 65 BAMBINI - KIDS (6-11 ANNI/YEARS)

ABBINAMENTO VINI - WINE PAIRING

3 BICCHIERI/GLASSES €85
4 BICCHIERI/GLASSES €100

*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



PRODOTTI ITTICI
Seafood



FRUTTA A GUSCIO
Nuts

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

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



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

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, multigrain bread*

€ 42

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

€ 58

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

€ 45

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

€ 42

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

€ 28

FRISELLA ALLA MEDITERRANEA, BURRATA, POMODORINI 
Mediterranean "Frisella" bread, burrata, cherry tomatoes

€ 28

PORTATE PRINCIPALI – MAIN COURSES

ROAST BEEF

Servito con patate fondenti, salsa al vino rosso e salsa bernese
Served with pommes fondant, red wine sauce and béarnaise sauce

€ 60

SOGLIOLA INTERA ALLA GRIGLIA

Grilled whole sole

Servita con patate al vapore, salsa alla mediterranea
Served with steamed potatoes, Mediterranean sauce

€ 65

CERVO, PERA, SALSA AL GINEPRO (200GR) - NUOVA ZELANDA

Deer, pear, juniper sauce (200gr) - New Zeland

€ 60

SPAGHETTONI ALL'ASTICE

Lobster "spaghettoni" pasta

€ 57

RISOTTO AL TARTUFO BIANCO

White truffle risotto

€ 80

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

DOLCI – DESSERTS

€ 23

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

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

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

SELEZIONE DI SORBETTI E GELATI DAL CARRELLO  
Sorbet and ice-creams from the trolley

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. The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.



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

TISANA GINGER LEMON - GINGER & LEMON

INFUSO FRUTTI DI BOSCO - WILD BERRIES

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



VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO