

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

CIOCCOLATO – CHOCOLATE

SFERIFICAZIONE AI TRE CIOCCOLATI, SORBETTO AL CACAO € 24 
Three chocolate spherification, cocoa sorbet

BISCOTTO MORBIDO ALLA NOCCIOLA, CREMA ALLA CANNELLA, GELATO ALLA MANDORLA DI NOTO € 24 
Hazelnut soft biscuit, cinnamon custard, Noto almond ice cream

GHIACCIATO AL FONDENTE MANJARI, FRAGOLE, SPUMA DI MOSCATO € 24 
Manjari dark chocolate parfait, strawberries, moscato wine foam

FRUTTA – FRUIT

GANACHE MONTATA AL COCCO, CUORE ALL'ANANAS, SABBIA AL DULCEY € 24 
Whipped coconut ganache, pineapple filling, Dulcey chocolate powder

PERA COTTA AL NEBBIOLO, GELATINA AL CAFFÈ, ROCCIA AL CARMELLO PICCANTE € 24 
Pear cooked in Nebbiolo wine, coffee gelée, crunchy spicy caramel

MOUSSE AL MASCARPONE, INTERNO AL LAMPONE, CAVIALE DI CACAO € 24 
Mascarpone mousse, raspberry filling, cocoa caviar

DOLCI TRADIZIONALI – TRADITIONAL DESSERTS

DEGUSTAZIONE DI GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE € 22 
Selection of home-made ice creams and sorbets

TORTA DI MELE SCOMPOSTA, CROCCANTE AGLI ARACHIDI, GELATO ALLA VANIGLIA € 24 
Modern apple tart, peanut brittle, vanilla ice cream

MOUSSE AL CIOCCOLATO LEGGERMENTE TORBATO, INSERTO ALL'ARANCIA € 24 
Slightly peated chocolate mousse, orange filling

PASTA VIOLATA AL FORMAGGIO VACCINO E MIELE, VISCIOLE, GELATO AL FIORDILATTE € 24 
Cow cheese and honey sweet ravioli, sour cherries, fiordilatte ice cream

TIRAMISÙ, TEGOLA AL CAFFÈ € 24 
Tiramisù, coffee biscuit

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.*



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”

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”

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 enclosed 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 to 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