

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

FIORE DI ZUCCHINA, ZINCARLIN, TARTUFO NERO  
Courgette flower, zincarlin cheese, black truffle

BOTTONI DI BACCELLI PRIMAVERILI, GAMBERI DI SICILIA E IL SUO RISTRETTO 
Spring beans ravioli, Sicilian prawns, bisque

BACCALÀ, SCAROLA, LIMONE, CAPPERI 
Salted cod, escarole, lemon, capers

ANATRA “ALL'ARANCIA” IN DUE COTTURE, SCORZONERA 
Duo of orange duck, salsify

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

IL COSTO DEL MENU È DI € 200 PER PERSONA, BEVANDE ESCLUSE, O DI € 310 CON ABBINAMENTO VINI
The tasting menu price is € 200 per person, beverages excluded, or € 310 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 the territory, the 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 ZUCCHINA, ZINCARLIN, TARTUFO NERO € 39  
Courgette flower, zincarlin cheese, black truffle

RISOTTO ALL'AGLIO ORSINO, FILETTI DI PESCE PERSICO € 48  
Wild garlic risotto, perch fillets

BRANZINO INTERO ARROSTO, PATATE, POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE (MIN. 2 PERS.) € 170   
Roasted whole seabass, potatoes, cherry tomatoes, Taggiasca olives

MILANESE DI VITELLO, INSALATA DI RADICCHIETTI PRIMAVERILI € 59
Veal milanese, spring radicchio salad

ANTIPASTI — STARTERS

TARTARE DI RICCIOLA, MELA VERDE, MAIONESE PICCANTE € 49   
Amberjack tartare, green apple, spicy mayonnaise

ZUPPETTA DI CAPESANTE, ORTAGGI, RASPADURA € 56  
Scallop soup, vegetables, raspadura cheese

TUORLO D'UOVO IN OLIO COTTURA, TOPINAMBUR AFFUMICATO, BURRO ACIDO, CAVIALE KALUGA € 69  
Confit egg yolk, smoked Jerusalem artichoke, sour butter, Kaluga caviar

FOIE GRAS, PERE, PAN BRIOCHE AL PEPE € 54
Foie gras, pear, pepper brioche bread

BATTUTO DI FASSONA, PUNTARELLE, OLANDESE AL CEDRO € 46
Fassona tartare, puntarelle chicory, cedar hollandaise sauce

ASPARAGI, RICOTTA DI MANDORLA, PEPERONE DI CARMAGNOLA € 37    
Asparagus, almond ricotta cheese, Carmagnola bell pepper

PASTE E ZUPPE — PASTAS AND SOUPS

FETTUCCHINE ALL'ESTRATTO DI CACCIUCCO, SCAMPI, CIME DI RAPA € 66 
Fettuccine pasta with cacciucco extract, langoustines, turnip greens

SPAGHETTONE MONOGRANO AL LIMONE DI SERMONETA, BURRATA, ACCIUGHE € 48 
Spaghettoni pasta, Sermoneta lemon, burrata cheese, anchovies

BOTTONI DI BACCELLI PRIMAVERILI, GAMBERI DI SICILIA E IL SUO RISTRETTO € 58 
Spring beans ravioli, Sicilian prawns, bisque

GNOCCHI DI PATATE, CECI, CAPRINO AL PEPE € 38 
Potato gnocchi, chickpeas, caprino cheese flavoured with pepper

CONSOMMÈ DI CODA DI BUE, RAVIOLINI DI FOIE GRAS, RAFANO € 42
Ox consommé, foie gras ravioli, horseradish



VEGETARIANO
Vegetarian



VEGANO
Vegan



SENZA GLUTINE
Gluten Free



SENZA LATTICINI
Dairy Free



PRODOTTI ITTICI
Seafood



FRUTTA A GUSCIO
Nuts

PESCI — FISHES

TRIGLIA “IN CARROZZA”, PUNTARELLE, BAGNACAUDA € 52 
Red mullet “in carrozza”, puntarelle chicory, bagnacauda

ROMBO, ASPARAGI, YOGURT, CAVIALE OSIETRA € 86  
Turbot, asparagus, yoghurt, Osietra caviar

BACCALÀ, SCAROLA, LIMONE, CAPPERI € 55 
Salted cod, escarole, lemon, capers

SOGLIOLA, CALAMARETTI SPILLO, CARCIOFI, MENTUCCIA € 85  
Sole, spillo squid, artichokes, pennyroyal

CARNI — MEATS

SCAMONCINO DI AGNELLO, BRUSCANDOLI, ZABAIONE SALATO ALLO CHAMPAGNE € 58 
Lamb rump, bruscandoli, savory Champagne sabayon

GUANCETTA DI VITELLO, COTTO E CRUDO DI SEDANO, PERA IN MOSTARDA € 54
Veal cheek, cooked and raw celery, pear mostarda

ANATRA “ALL’ARANCIA” IN DUE COTTURE, SCORZONERA € 50 
Duo of orange duck, salsify

FILETTO DI ANGUS, GRISSINO DI BARBABIETOLA, MORCHELLE € 60 
Angus beef fillet, beetroot breadstick, morels

*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 to 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.*



VEGETARIANO
Vegetarian



VEGANO
Vegan



SENZA GLUTINE
Gluten Free



SENZA LATTICINI
Dairy Free



PRODOTTI ITTICI
Seafood



FRUTTA A GUSCIO
Nuts



VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO