

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

CIOCCOLATO – CHOCOLATE

PRALINATO CREMOSO DI NOCCIOLE, MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO, BISQUIT AL CACAO € 24 

Creamy hazelnut praline, white chocolate mousse, cocoa bisquit

FAVA DI CACAO, BISCOTTO MORBIDO AL CIOCCOLATO, CREMA AL CIOCCOLATO TALAKALUN, SPUMA AL WHISKY € 24 

Cocoa bean, chocolate soft biscuit, Talakalun chocolate custard, whisky foam

PALOMA ESOTICA, MOUSSE ALLA VANIGLIA, FINANZIERA ALLE NOCI PECAN, GELATINA AI FRUTTI ESOTICI € 24 

Exotic paloma, vanilla mousse, pecan nut financier, exotic fruits gelée

FRUTTA – FRUIT

LIMONE DI AMALFI, TERRA AL PISTACCHIO € 24  

Amalfi lemon, pistachio powder

BISCOTTO OVIS, ZAFFERANO, CREMOSO ALLA PESCA E NAMELAKA AL PISTACCHIO € 24 

Ovis biscuit, saffron, peach cremoux and pistachio namelaka

MOUSSE DI YOGURT, SORBETTO ALL'UVA BIANCA, MERINGA € 24  

Yogurt mousse, white grape sorbet, meringue

DOLCI TRADIZIONALI – TRADITIONAL DESSERTS

DEGUSTAZIONE DI GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE € 22  

Selection of home-made ice creams and sorbets

AGNOLOTTI AL NEBBIOLO, SALSA AL CIOCCOLATO BIANCO E LIQUIRIZIA € 24 

Nebbiolo wine agnolotti, white chocolate and licorice sauce

TORTINO AGRUMI E CAROTE, SORBETTO ALL'ALBICOCCA € 24   

Citrus and carrots flan, apricot sorbet

TIRAMISÙ, CROCCANTE AL CAFFÈ € 24 

Tiramisù, coffee crunch

CRÊPES SUZETTE CON AMARENE, GELATO ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR € 30 

Crêpes suzette with black cherries, Madagascar vanilla ice cream

ANANAS FLAMBÈ AL RUM, GELATO AL COCCO € 30  

Rum flambéed pineapple, coconut 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 2022, SARACCO	€ 15
MUFFATO DELLA SALA 2020, CASTELLO DELLA SALA	€ 18
PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ 2021, DONNAFUGATA	€ 20

TÈ – TEAS “LA VIA DEL TÈ” € 11

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” € 11

FINOCCHIO E LIQUIRIZIA – FENNEL AND LICORICE

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 contained in biodegradable tea bags.*

*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 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