



VILLA D'ESTE
LAGO DI COMO

1 GENNAIO 2025

Brunch di Capodanno

APERITIVO AL BAR CANOVA

Drink: Champagne, Bloody Mary, Bellini, Rossini, cocktail alla frutta.

Accompagnamenti: ostriche, crudo di pesci e crostacei.

ISOLA DELLE INSALATE

Insalate in monoporzione: insalata Caesar, insalata nizzarda, insalata di polpo e tuberi invernali, insalata di astice, cocktail di gamberi, insalata mista, macco di ceci con pinzimonio di verdure.

Buffet di insalate classico: rucola, songino, misto di lattughe, pomodori, carote, mais.

ISOLA DELLE UOVA E CREPES

Omelette, Uova al piatto, Uova strapazzate,

Uova Benedictine con tartufo nero.

Accompagnamenti: bacon croccante, salsiccia, patate gratin, pomodori alla griglia.

Crepes dolci con farcitura a scelta tra: Nutella, cioccolato bianco, marmellata di mandarino e zenzero, ribes rosso.

ISOLA DEL PRESTINAIO

Selezione di filoni artigianali, Focaccia, Grissini



VILLA D'ESTE
LAGO DI COMO

1 GENNAIO 2025

Brunch di Capodanno

ISOLA DEI SALUMI

Dall'affettatrice Berkel: Prosciutto Sant'Ilario,
Speck dell'Alto Adige, Bresaola artigianale della Valtellina.

A coltello: Salame di Varzi, Salame felino.

Accompagnamenti: olive schiacciate, caponatine di verdure,
giardiniera e cipolline sott'aceto, pesto di pomodori secchi,
gnocco fritto, bruschette di pane toscano.

ISOLA DEL CASARO

Le mozzarelle: Mozzarella di bufala campana,
Burrata di Andria, Stracciatella.

Formaggi locali e nazionali: Mezza ruota di Parmigiano Raggiano,
Pecorino mezzano al cucchiaio, Robiola di Roccaverano,
Taleggio della Valsassina, Bitto DOP,
Ricotta fresca di pecora DOP, Gorgonzola al cucchiaio.

Accompagnamenti: Mostarde di frutta e verdure, marmellate,
miele di castagno, mosto cotto.

CARRELLO DEI PRIMI

Risotto agli stimmi di zafferano e carciofi

Paccheri, burro, limone e bottarga

Tortelli di coda di bue con tartufo nero pregiato



VILLA D'ESTE
LAGO DI COMO

1 GENNAIO 2025

Brunch di Capodanno

ISOLA DEI SECONDI

I pesci: Branzino al sale, Rombo intero, patate e olive.

Le carni: Costata di manzo al fior di sale, Cosciotto d'agnello alle erbe fresche, Prosciutto di Praga arrosto.

Condimenti e accompagnamenti: Salsa mediterranea, Salmoriglio al limone, Sugo di vitello e agnello, Salsa Cumberland, Salsa bernese.

ISOLA DELLA FRUTTA

Al taglio: Ananas, papaya, melone, maracuja.

Frutta finger: More, lamponi, fragoline di bosco, mirtilli, uva, fragole.

Estratti: Estratto di frutta al momento, Estratto di verdura al momento.

Succhi di frutta: Arancia, pompelmo, melagrana, cranberry.

PECCATI DI GOLA IN SALA NAPOLEONE

Isola dei croissant e Torte da colazione

Isola gluten free e yogurt

Piccola pasticceria e dolci della tradizione italiana e internazionale

Selezione di cioccolati al taglio

Carrello flambé con crepes suzette

Carretto dei gelati

Fontana di cioccolato con frutta e marshmallow

Zucchero filato



VILLA D'ESTE
LAGO DI COMO

1 GENNAIO 2025

Brunch di Capodanno

ABBINAMENTO VINI

Ruinart - Blanc de Blancs s.a.

Borgo del Tiglio - Collio Bianco 2018

Bruno Giacosa - Nebbiolo d'Alba Vigna Valmaggione 2022

Il costo per questo menu è di € 320 per persona, bevande incluse.

Per informazioni e prenotazioni vi preghiamo di contattare:

+39 031 348 400 oppure restaurant.reservation@villadeste.it