



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

LA SELEZIONE DI OSTRICHE – OUR OYSTER SELECTION



ROYAL DAVID HERVÉ (FRANCIA – FRANCE)

Ostrica concava, consistenza cremosa, gusto dolce e complesso

Concave oyster, creamy texture, sweet and complex taste

CAD - EACH € 9

BORA (ITALIA – ITALY)

Ostrica concava, soda e croccante, dal gusto dolce e minerale

Prodotte nelle acque della Sacca degli Scardovari, luogo riconosciuto patrimonio dell'UNESCO

Concave oyster from Scardovari, firm texture, sweet and mineral taste

Produced in the Sacca degli Scardovari waters, a UNESCO World Heritage site

CAD - EACH € 12

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 (DUE PEZZI PER TIPOLOGIA)

Our oysters tasting (two pieces per type)

€ 60

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



VEGAN
Vegan



SENZA GLUTINE
Gluten Free



SENZA LATTICINI
Dairy Free



PRODOTTI ITTICI
Seafood



FRUTTA A GUSCIO
Nuts

CAVIALE — CAVIAR

KALUGA AMUR 

30 GRAMMI - GRAMS | € 220

*Uova grandi e consistenti, ben definite, colore marrone ocra. Gusto dalle note delicate.
Defined large and crunchy eggs, brown color and light green shades. Delicate flavor notes.*

ASETRA 

30 GRAMMI - GRAMS | € 240

*Sapore equilibrato, retrogusto di nocciola, note dolci, colore con brillanti sfumature di marrone.
Balanced flavor, hazelnut aroma, sweet notes and bright brown in color.*

BELUGA SPECIAL N.1 

30 GRAMMI - GRAMS | € 550

*Grani di dimensioni generose, consistenza morbida, di colore grigio.
Gusto delicato e setoso, di grande complessità e persistenza. Note dolci e di nocciola.
Generously sized grains with a soft texture and gray in color.
Delicate and silky taste, with great complexity and persistence. Sweet and hazelnut notes.*

SELEZIONE DELLE NOSTRE QUALITÀ DI CAVIALE (5GR PER QUALITÀ) 

Our caviar tasting (5gr per type)

€ 145

*Servito con blinis, crème fraîche, tuorlo, albume, erba cipollina, scalogno
Served with blinis, crème fraîche, yolk, egg white, chives, shallot*

PLATEAU ROYALE


SELEZIONE DI PESCE E CROSTACEI   

Raw fishes and crustaceans selection

€ 95

*Tre ostriche, capasanta, gambero rosso, scampo, salmone, tonno, branzino
Servita al naturale e accompagnata con salsa orientale, salsa mediterranea, salsa al frutto della passione
Three oysters, scallop, red prawns, langoustine, salmon, tuna, seabass
Served "au naturel" and paired with Asian style sauce, Mediterranean sauce, passion fruit sauce*

SALMONE AFFUMICATO — SMOKED SALMON

CUORE DI SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO A FREDDO
MARINATO CON ERBE MEDITERRANEE, PEPE E AGRUMI (PER DUE PERSONE) 

Cold smoked Scottish salmon royal fillet marinated with
Mediterranean herbs, pepper and citrus (for two people)

€ 70

*Servito con crème fraîche, cipolla rossa, capperi in fiore, burro salato, pane nero
Served with crème fraîche, red onion, capers, salted butter, rye bread*



VEGETARIANO
Vegetarian



VEGANO
Vegan



SENZA GLUTINE
Gluten Free



SENZA LATTICINI
Dairy Free



PRODOTTI ITTICI
Seafood



FRUTTA A GUSCIO
Nuts

I CLASSICI DEL GRILL – GRILL'S SIGNATURES

FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON (PER DUE PERSONE)

Beef Welligton (for two people)

€ 165

COSTOLETTA DI VITELLO IN CASSERUOLA, BURRO ALLE ERBE (400GR) - OLANDA 

Veal chop in casserole, herbs butter (400gr) - The Netherlands

€ 58

ANTIPASTI – STARTERS

CAVOLFIORE ARROSTITO ALLA BRACE, CECI E MOJO VERDE   

Roasted cauliflower, chickpeas, green mojo

€ 28

INSALATA DI GRANCHIO, AVOCADO, CETRIOLI MARINATI E POMODORO  

Crab salad, avocado, marinated cucumber and tomato

€ 58

TARTARE DI MANZO SERVITA AL TAVOLO  

Beef tartare served table side

€ 45

BRESAOLA DI WAGYU, ASPARAGI, CAPRINO, LATTUGA

Wagyu beef bresaola, asparagus, caprino cheese, lettuce

€ 70

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

MEZZI PACCHERI CACIO E PEPE, CREMA ALL'UOVO, BACON DI ANGUS

Mezzi paccheri pasta, "cacio e pepe" sauce, egg cream, Angus beef bacon

€ 32

TORTELLI DI BRISKET, ASPARAGI, PARMIGIANO

Beef brisket tortelli, asparagus, parmigiano

€ 33

RISOTTO AI PISELLI, BACCALÀ, TARTUFO NERO  

Risotto, peas, salted cod, black truffle

€ 42

BISQUE DI ASTICE

Lobster bisque

€ 52

CARNE – MEAT

FIorentina di Pezzata Rossa (1,2kg) - Italia 🌾

Red pied beef T-bone steak (1,2kg) - Italy

€ 170

COSTATA DI RIB EYE SIMMENTAL BAVARESE DRY AGED 60 GIORNI (500GR) - GERMANIA 🌾

Bavarian Simmental beef 60 days dry aged Rib Eye (500gr) - Germania

€ 70

NEW YORK STRIP STEAK DI BLACK ANGUS ABERDEEN (280GR) - SPAGNA 🌾

Aberdeen Black Angus New York strip steak (280gr) - Spain

€ 68

Servite con salsa al vino rosso e scalogno, salsa bernese e salsa chimichurri

The above dishes are served with red wine and shallots sauce, bénaise sauce and chimichurri sauce

AGNELLO ALLA SCOTTADITO, SALSA AIOLI E MENTA (200GR) - NUOVA ZELANDA 🌾

Lamb scottadito, aioli sauce and mint (200gr) - New Zealand

€ 56

TAGLIATA DI WAGYU A5, SALSA ALLA SENAPE E RAFANO (120GR) - GIAPPONE 🌾

A5 Wagyu beef tagliata, mustard and horseradish sauce (120gr) - Japan

€ 85

PESCE – FISH

SALMONE SCOZZESE AL BARBECUE, ASPARAGI, BURRATA - SCOZIA 🌾 🍷

Barbecued Scottish salmon, asparagus, burrata cheese - Scotland

€ 52

BRANZINO, INSALATINA ALLA MEDITERRANEA, VONGOLE, LIMONE - MAR MEDITERRANEO 🌾 🍷 🍷

Seabass, Mediterranean salad, clams, lemon - Mediterranean Sea

€ 60

CAPESANTE GRATINATE NEL GUSCIO CON SALSA DI POMODORO PICCANTE 🍷

Gratinated scallops with spicy tomato sauce

€ 65

CONTORNI – SIDE DISHES

PATATE GRATINATE 🍷 🌾

Potatoes gratin

€ 15

ASPARAGI AL BURRO E PARMIGIANO 🍷 🌾

Asparagus with butter and parmigiano

€ 25

VERDURE ALLA GRIGLIA, SALMORIGLIO MEDITERRANEO 🌿 🌾 🍷

Grilled vegetables, Mediterranean herbs sauce

€ 15

SCAROLA ALLA GRIGLIA, CAPPERI,
OLIVE, ACCIUGHE DEL CANTABRICO 🌾 🍷 🍷

Grilled escarole, capers,

olives, Cantabrico olives

€ 25

PATATE DOLCI FRITTE AL TARTUFO 🍷

Truffled sweet potato fries

€ 25



VEGETARIANO
Vegetarian



VEGANO
Vegan



SENZA GLUTINE
Gluten Free



SENZA LATTICINI
Dairy Free



PRODOTTI ITTICI
Seafood



FRUTTA A GUSCIO
Nuts

DOLCI – DESSERTS

€ 23

PANDOLCE, VANIGLIA, ANANAS CAMELLATO
Sponge cake, vanilla, caramelized pineapple

TORTA MORBIDA, MELA VERDE, CANNELLA 
Soft cake, green apple, cinnamon

CHEESECAKE, FRAGOLE, FROLLA AL MAIS  
Cheesecake, strawberries, corn shortcrust

MASCARPONE, SAVOJARDO AL CAFFÈ E CACAO AMARO  
Mascarpone, coffee and cocoa ladyfinger

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

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.



VEGETARIANO
Vegetarian



VEGANO
Vegan



SENZA GLUTINE
Gluten Free



SENZA LATTICINI
Dairy Free



PRODOTTI ITTICI
Seafood



FRUTTA A GUSCIO
Nuts

THE GRILL WHISKY COLLECTION

GLEN GARIOCH 1966 32 YEARS OLD NR. 224 OF 320

€ 90

GLENROTHES 1969 DREAMS 30 YEARS OLD SHERRY CASK BOTTLE NR. 284 OF 414

€ 230

INCHGOWER CARS 18 YEARS OLD BOTTLE NR. 46 OF 238

€ 105

TOMATIN 1977 LE BONHEUR HORAE SOLARIS 21 YEARS OLD BOTTLE NR. 62 OF 820

€ 115

ARDBEG 25 YEARS OLD

€ 125

HIGHLAND PARK 18 YEARS OLD

€ 85

WHISKY

KNOCHDU 2012 12 YEARS OLD

€ 35

LINKWOOD 2008 16 YEARS OLD

€ 45

GLENROTHES 2009 15 YEARS OLD

€ 42

CAOL ILA 2007 17 YEARS OLD

€ 45

HIGHLAND PARK 2008 16 YEARS OLD

€ 42

GLEN GARIOCH 2013 11 YEARS OLD

€ 38

BLENDED WHISKY

CHIVAS REGAL IMPERIAL 18 YEARS OLD

€ 34

THE NO AGE BLENDED MALT WHISKY MASAM 45°

€ 80

JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK

€ 28

RUM

DIPLOMATICO MANTUANO

€ 26

ZACAPA 23 YEARS OLD

€ 38

SINGLE BARREL N.9 2007 14 YEARS OLD

€ 60

COGNAC

FRAPIN V.S.O.P

€ 38

HENNESSY V.S.

€ 23

REMY MARTIN X.O.

€ 66

BOURBON

WOODFORD RESERVE

€ 26

KNOB CREEK RYE

€ 23

BUFFALO TRACE

€ 22

TEQUILA

CLASE AZUL PLATA

€ 52

VOLCAN DE MI TIERRA BLANCO

€ 26

DON JULIO 1942

€ 50

CASAMIGOS REPOSADO

€ 30

VODKA

BELVEDERE SMOGORY FOREST RYE

€ 35

BELUGA

€ 26

BELVEDERE

€ 24

GRAPPA

CAPOVILLA, AMARONE

€ 26

TENUTA SAN GUIDO, SASSICAIA

€ 30

DISTILLERIE BERTA, ROCCANIVO, BARBERA

€ 39

LIQUORI & AMARI ITALIANI ITALIAN LIQUEURS & BITTERS

€ 19

CAFFÈ — COFFEE

ESPRESSO

€ 8

ESPRESSO DECAFFEINATO - DECAFFEINATED ESPRESSO

€ 8

CAFFÈ AMERICANO - AMERICAN COFFEE

€ 10

CAPPUCCINO

€ 10

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

GINGER LEMON - GINGER & LEMON

FRUTTI DI BOSCO - WILD BERRIES

*Il caffè Hausbrandt ha certificazione di produzione sostenibile.
Hausbrandt coffee has sustainable production practices.*

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