



VILLA D'ESTE  
LAGO DI COMO

# Serata Flambé

L'ARTE DEL CUCINARE IN SALA

## MENU

Carpaccio di manzo leggermente scottato al rum Zacapa,  
insalatina di ovoli, salsa all'uovo e acciughe

*Cà del Bosco - Cuvée Prestige Rosé Ed. 46 s.a*

\*\*\*

Plin di robiola, crema di cime di rapa,  
guancia croccante al cognac

*Bruno Giacosa - Nebbiolo d'Alba Vigna Valmaggione 2022*

\*\*\*

Filetto di vitello, foie gras, zucca e castagne,  
salsa café-au-lait e cognac

*Bruno Giacosa - Nebbiolo d'Alba Vigna Valmaggione 2022*

\*\*\*

Zabaione al Moscato e cantucci

*Antinori - Muffato della Sala 2020*



Il costo per questo menu è di € 260 per persona, bevande incluse.  
Per informazioni e prenotazioni vi preghiamo di contattare:  
+39 031 348 400 oppure [restaurant.reservation@villadeste.it](mailto:restaurant.reservation@villadeste.it)