



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

CAVIALE — CAVIAR

PRUNIER PARIS

Elegante, cremoso, note di frutta secca, aroma complesso e persistente 
Elegant, creamy, walnut and hazelnut aroma, complex and long aftertaste

30 GRAMMI - GRAMS	50 GRAMMI - GRAMS	100 GRAMMI - GRAMS
€ 360	€ 600	€ 1200

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

OSTRICHE — OYSTERS



MARCONIL (SPAGNA — SPAIN)

Ostrica concava allevata nelle fredde acque atlantiche vicino al Golfo di Cádiz, essenza di mare
Concave oyster raised in the cold Atlantic waters near the Gulf of Cádiz, essence of the sea

CAD - EACH € 9

DANIEL SORLUT (FRANCIA — FRANCE)

Ostrica concava, iodata e gustosa, con un intenso sapore finale di nocciola
Questa caratteristica è dovuta alle acque fredde e calme di Marennes Oléron
Concave oyster, iodine-rich and tasty flavor, with an intense hazelnut finish
This characteristic is due to the cold and calm waters of Marennes Oléron

CAD - EACH € 9

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 (2 PEZZI PER TIPOLOGIA)
Our oysters selection (2 pieces per type)

€ 55

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



VEGANO
Vegan



SENZA GLUTINE
Gluten Free



SENZA LATTOSIO
Lactose Free



PRODOTTI ITTICI
Seafood



FRUTTA A GUSCIO
Nuts

PLATEAU ROYALE

SELEZIONE DI PESCE E CROSTACEI (PER 2 PERSONE)   
Raw fishes and crustaceans selection (for 2 people)

€ 148

*Pesce fresco abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o preparazione
Fresh fish either blast frozen or frozen at catch according to type and/or preparation*

UOVA – EGGS

AVOCADO TOAST CROCCANTE DEL GRILL
Grill's crunchy avocado toast

€ 22

UOVO "IN CEREGHIN", PASTA DI SALAME, ROBIOLA
Fried egg, pork minced sausage, robiola cheese

€ 22

UOVO POCHÈ, SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO, SALSA OLANDESE
Poached egg, Scottish smoked salmon, hollandaise sauce

€ 30

UOVO POCHÈ AL TARTUFO NERO
Poached egg, black truffle

€ 30

ANTIPASTI – STARTERS

FARINATA DI CECI, INSALATINA DI CEREALI, MISO 
Chickpea farinata, grains salad, miso

€ 28

CULATELLO DI ZIBELLO DOP & STROLGHINO DI ZIBELLO 
PDO Zibello cured ham & Zibello Strolghino cured sausage

€ 40

SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO PREPARATO AL TAVOLO 
Scottish smoked salmon, carved table-side

*Servito con crème fraîche, tuorlo, albume, cipolla rossa, pane nero
Served with crème fraîche, yolk, egg white, red onion, multigrain bread*

€ 42

TARTARE DI MANZO PREPARATA AL TAVOLO 
Beef tartare, dressed table-side

€ 45



DALLA GRIGLIA – FROM THE GRILL

CARNE – MEAT

RIB EYE DI SIMMENTAL BAVARESE DRY AGED 60 GIORNI (300GR) - GERMANIA 
Bavarian Simmental beef 60 days dry aged Rib Eye (300gr) - Germania

€ 68

Servita con salsa al vino rosso e scalogno, salsa bernese e salsa chimichurri
The above dishes are served with red wine and shallots sauce, béarnaise sauce and chimichurri sauce

AGNELLO SCOTTADITO, SALSA AIOLI, MENTA (200GR) - NUOVA ZELANDA 
Lamb chops "scottadito", aioli sauce, 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

€ 80

PESCE – FISH

SALMONE SCOZZESE AL BARBECUE, ZUCCHINE ALLA SCAPECE, BURRATA - SCOZIA 
Barbecued Scottish salmon, scapece courgettes, burrata cheese - Scotland

€ 48

BRANZINO, SALSA TONNATA, PESTO MEDITERRANEO, LATTUGA - MAR MEDITERRANEO 
Seabass, tuna sauce, Mediterranean pesto, lettuce - Mediterranean Sea

€ 60

Pesce lavorato fresco o abbattuto a seconda della preparazione
Fish freshly prepared or blast frozen according to preparation

PORTATE PRINCIPALI – MAIN COURSES

ZUPPA DI POMODORO ARROSTO, CIPOLLA, GNOCCHETTI AL BASILICO 
Roasted tomato soup, onion, basil dumplings

€ 28

SPAGHETTONE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, CRUDO DI TONNO, BOTTARGA 
Garlic, olive oil and chilli spaghetti, raw tuna, salted mullet roe

€ 42

RISOTTO ALLA PIZZAIOLA, POMODORO, OLIVE, CAPPERI, BURRATA 
Pizzaiola style risotto, tomato, olives, capers, burrata cheese

€ 30

CONTORNI – SIDE DISHES

PATATE GRATINATE 
Potatoes gratin

€ 15

VERDURE ALLA GRIGLIA, SALMORIGLIO MEDITERRANEO 
Grilled vegetables, herbs sauce

€ 15

PATATE DOLCI FRITTE AL TARTUFO 
Truffled sweet potato fries

€ 25

FUNGHI PORCINI ALLA GRIGLIA 
Grilled porcini mushrooms


€ 30

DOLCI – DESSERTS

€ 23

YOGURT, CIOCCOLATO BIANCO, FRUTTI ROSSI
Yogurt, white chocolate, red berries

CHEESECAKE AL MANGO  
Mango cheesecake

BIGNÈ, CARAMELLO, NOCCIOLA, CAFFÈ 
Bignè, caramel, hazelnut, coffee

CIOCCOLATO FONDENTE & ALBICOCHE   
Dark chocolate & apricots

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

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.



GRAPPA

BONAVENTURA MASCHIO, PRIME UVE

€ 19

ANTINORI, TIGNANELLO

€ 24

CASTELLO DI BARBARESCO, GAJA & REY CHARDONNAY

€ 24

CASTELLO DI BARBARESCO, SPERSS BAROLO

€ 24

JACOPO POLI, MOSCATO

€ 26

CAPOVILLA, AMARONE

€ 26

TENUTA SAN GUIDO, SASSICAIA

€ 30

DISTILLERIE BERTA, ROCCANIVO, BARBERA

€ 39

LIQUORI & AMARI ITALIANI

ITALIAN LIQUEURS & BITTERS

€ 18

JEFFERSON

LIMONCELLO

NERO DI COMO

BRAULIO RISERVA

AMARO MONTENEGRO

FERNET BRANCA

LARIOSAURO

DISARONNO

WHISKEY

SCOTCH

CAOL ILA 18 YEARS	€ 42
GLENFIDDICH 12 YEARS	€ 26
GLENMORANGIE 10 YEARS	€ 24
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	€ 24
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	€ 58
LAGAVULIN 16 YEARS	€ 35
MACALLAN 12 DOUBLE CASK	€ 48
MACALLAN 15 DOUBLE CASK	€ 48
MACALLAN RARE CASK	€ 75
OBAN 14 YEARS	€ 23

CAFFÈ — COFFEE

ESPRESSO	€ 8
ESPRESSO DECAFFEINATO - DECAFFEINATED ESPRESSO	€ 8
CAFFÈ AMERICANO - AMERICAN COFFEE	€ 10
CAPPUCCINO	€ 10

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

JAPANESE

CHICHIBU ICHIRO	€ 32
NIKKA YOICHI SINGLE MALT	€ 29
NIKKA YOICHI NON PEATED	€ 125
NIKKA MIYAGIKYO PEATED	€ 115
SUNTORY HIBIKI 12 YEARS	€ 58
NIKKA TAKETSURU SINGLE MALT	€ 32

AMERICAN

ANGEL'S ENVY BOURBON	€ 27
WOODFORD RESERVE	€ 26
WHISTLE PIG 10 YEARS	€ 42

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

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*