



VILLA D'ESTE  
LAGO DI COMO



# GRILL

## SUNDAY ROAST MENU

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*

### SNACKS

OSTRICA, LIMONE     
Oyster, lemon

INSALATA DI GRANCHIO, GUACAMOLE, CORIANDOLO, LIME     
Crab salad, guacamole, coriander, lime

### ANTIPASTI — STARTERS

A SCELTA - YOUR CHOICE

SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO, CIPOLLA ROSSA, PANNA ACIDA, UOVO, PANE NERO  CULATELLO DI ZIBELLO DOP, FORMAGGIO DI CAPRA CASALE ROCCOLO  
Smoked Scottish salmon, red onion, crème fraîche, egg, rye bread PDO Zibello Culatello, Casale Roccolo goat cheese

SERVITA AL TAVOLO - SERVED TABLE SIDE

TARTARE DI ANGUS AL TAVOLO   
Table side Angus beef tartare

FRISELLA ALLA MEDITERRANEA, BURRATA, POMODORINI   
Mediterranean "Frisella" bread, burrata, cherry tomatoes

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

### CRUDO DI PESCI E CROSTACEI — RAW SEAFOOD PLATTER

COMPLETA L'ESPERIENZA - ENHANCE YOUR EXPERIENCE   

€ 85

### PORTATE PRINCIPALI — MAIN COURSES

A SCELTA - YOUR CHOICE

ROAST BEEF   
*Servito con patate fondenti, verdure grigliate, salsa al vino rosso e salsa bernese*  
*Served with pommes fondant, grilled vegetables, red wine sauce and béarnaise sauce*

QUINOA, CECI, RADICCHI PRIMAVERILI, ACETO BALSAMICO    
Quinoa, chickpeas, spring chicories, balsamic vinegar

AGNELLO SCOTTADITO, SALSA AIOLI, MENTA, VERDURE GRIGLIATE   
Lamb chops "scottadito", aioli sauce, mint, grilled vegetables

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, TARTUFO NERO    
Saffron risotto, black truffle

SOGLIOLA INTERA ALLA GRIGLIA     
Grilled whole sole

SPAGHETTONI ALL'ASTICE   
Lobster "spaghettoni" pasta

*Servita con patate bollite, verdure grigliate, salsa alla mediterranea*  
*Served with boiled potatoes, grilled vegetables, Mediterranean sauce*

### DESSERT

A SCELTA - YOUR CHOICE

ANANAS, COCCO, CIOCCOLATO BIANCO   
Pineapple, coconut, white chocolate

FRUTTI DI BOSCO CON SORBETTO AL LAMPONE     
Mixed berries with raspberry sorbet

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

SELEZIONE DI SORBETTI E GELATI DAL CARRELLO   
Sorbets and ice-creams from the trolley

### MENU

€ 120 PER PERSONA - PER PERSON  
€ 60 BAMBINI - KIDS (6-11 ANNI/YEARS)

### ABBINAMENTO VINI - WINE PAIRING

3 BICCHIERI/GLASSES €85  
4 BICCHIERI/GLASSES €100

*Gentile Ospite, La preghiamo di segnalarci eventuali allergie, intolleranze o esigenze dietetiche specifiche.*  
*Dear Guest, please inform us of any allergies, intolerances or special dietary requirements.*



VEGETARIANO  
Vegetarian



VEGANO  
Vegan



SENZA GLUTINE  
Gluten Free



SENZA LATTOSIO  
Lactose Free



PESCE & CROSTACEI  
Fish & Crustaceans



FRUTTA A GUSCIO  
Nuts