

ALL DAY DINING

Disponibile dalle 12.00 alle 21.00
Available from 12.00 noon to 9.00 pm

I nostri menù sono pensati per offrire ai nostri ospiti i migliori prodotti regionali e nazionali con l'obiettivo 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, sustainable practices and the seasonality of the ingredients we use in our kitchens.




VILLA D'ESTE
LAGO DI COMO





VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO

SNACKS & SALADS

Quinoa, frutta e verdura, dressing alla senape   
Quinoa, fruits and vegetables, mustard dressing

€ 31



Burrata pugliese, pomodorini, maionese al basilico  
Apulian burrata cheese, cherry tomatoes, basil mayonnaise

€ 31

Caesar salad 

Lattuga, acciughe, parmigiano, crostini
Lettuce, anchovies, parmesan cheese, croutons

classica / traditional - € 31
con pollo / with chicken - € 35

Vitello tonnato  
Veal in tuna sauce

€ 32



Catalana di gamberi  
Prawns "catalana" salad

Gamberi, mango, avocado, papaya, pomodorini, sedano, cetriolo, lime
Prawns, mango, avocado, papaya, cherry tomatoes, celery, cucumber, lime



€ 34

Prosciutto di Langhirano, melone  
Langhirano cured ham, melon


€ 35

Nizzarda, orzo & farro, tonno fresco scottato  
Nicoise salad, barley & spelt, seared fresh tuna

€ 39

Tartare di tonno, avocado, gazpacho di cetrioli  
Tuna tartare, avocado, cucumber gazpacho

€ 39

Tartare di manzo classica  
Traditional beef tartare

Controfiletto di fassona, scalogno, capperi, alici, cetriolini,
salsa Worcestershire, patate alla paprica
Fassona beef sirloin, shallot, capers, anchovies, gherkins,
Worcestershire sauce, paprika potatoes wedges

€ 39

SANDWICHES

Vegan Baguette

Ceci, pomodori, melanzane, zucchine, peperoni, patate ponte nuovo
Chickpeas, tomatoes, eggplants, courgettes, bell peppers, pont neuf potatoes

€ 32

Club Sandwich

Petto di pollo, pomodori, lattuga, uova, maionese, bacon, patate ponte nuovo
Chicken breast, tomatoes, lettuce, eggs, mayonnaise, bacon, pont neuf potatoes

€ 38

Angus Burger

Controfiletto, pesto di pomodori secchi, scarola, bacon,
fonduta di montasio, patate ponte nuovo

*Beef sirloin, sun-dried tomatoes pesto, escarole, bacon,
montasio cheese fondue, pont neuf potatoes*

€ 42

Crab

Granchio, avocado, yogurt greco, lime, coriandolo, erba cipollina, patate ponte nuovo
Crab, avocado, Greek yoghurt, lime, coriander, chives, pont neuf potatoes

€ 44



Lobster

Astice, songino, avocado, rafano, maionese, patate ponte nuovo



Lobster, valerian salad, avocado, horseradish, mayonnaise, pont neuf potatoes

€ 58


MAIN COURSES

Spaghetti ai tre pomodori  
Spaghetti, mixed cherry tomatoes

€ 28

Trofie al pesto, pinoli tostati, cacioricotta pugliese  
Trofie pasta, pesto sauce, pinenuts, cacioricotta cheese



€ 32

Mezzi paccheri, burro, limone, frisella, bottarga 
Mezzi paccheri pasta, butter, lemon, frisella crunchy bread, bottarga




€ 32

Fusilloni, ragù bianco di vitello
Fusilli, veal ragout

€ 34


Fritto di gamberi e calamari, maionese agli agrumi  
Fried prawns and calamari, citrus mayonnaise

€ 47

Grigliata di pesci e crostacei, dressing mediterraneo   
Grilled fishes and crustaceans, mediterranean sauce

branzino, gamberi, scampi, salmone, seppie, pomodori, capperi, olive taggiasche, basilico, prezzemolo
seabass, prawns, langoustines, salmon, cuttlefish, tomatoes, capers, taggiasche black olives, basil, parsley

€ 60

Entrecote di Angus, cicoria in agrodolce, porcini 
Angus beef entrecote, sweet and sour chicory, cep mushrooms

€ 55

GOURMET PIZZA

Un impasto fragrante e leggero preparato con farine integrali e biga, lievitato per almeno 48 ore, unito al nostro pomodoro biologico lavorato con maestria

A fragrant and light dough, prepared with whole-wheat flours and biga, rose for at least 48 hours, combined with our organic tomato.

CONTEMPORANEA

Margherita 

*pomodoro, mozzarella, basilico
tomato sauce, mozzarella cheese, basil*

€ 26

Prosciutto crudo

*pomodoro, prosciutto crudo di Langhirano, burrata
tomato sauce, Langhirano cured ham, burrata cheese*

€ 34

SOFT-CROCK

Veggie  

*tartare di melanzana, pomodorini confit, olive taggiasche, maggiorana
eggplant tartare, confit tomatoes, taggische black olives, marjoram*

€ 24


Salmone 

*salmone affumicato norvegese, stracciatella, cipolla caramellata, fior di capperi
smoked Norwegian salmon, stracciatella cheese, caramelized onions, caper flower*

€ 34



DESSERTS

€ 22




*Frutta fresca, sorbetto al frutto della passione   
Fresh fruits, passion fruit sorbet*

Tiramisù 

Tiramisù

*Biscotto brownie, cremoso al caramello, lampone  
Brownie, caramel cremoux, raspberry*

*Babà al limoncello di Capri 
Babà sponge cake, Capri limoncello liqueur*

*Pesca melba, gelatina al lampone, terra di mandorla, gelato alla vaniglia   
Peach melba, raspberry jelly, almond powder, vanilla ice-cream*

SIGNATURE COCKTAILS

€ 30

Situata sulle sponde del lago, la nostra location è il luogo dove l'arte della mixology si esprime con maestria attraverso la sperimentazione di cocktail innovativi e la reinterpretazione dei classici senza tempo

Located on the shores of the lake, our venue is where the art of mixology is masterfully expressed through experimenting with innovative cocktails and revisiting classics with an original twist

Olympia

Gin Tanqueray n. 10, Italicus rosolio di bergamotto, succo di lime, lamponi, menta, cetriolo

Gin Tanqueray n. 10, Italicus rosolio di bergamotto, lime juice, raspberries, mint, cucumber

Hollywood on the Lake

Casamigos Blanco, Campari, succo di lime, spremuta di pompelmo, sciroppo di zucchero

Casamigos Blanco, Campari, lime and grapefruit juice, syrup

Agrumi

Agalìa, Liquore al Chinotto, Citrus, Succo di Limone

Agalìa, Chinotto Liquor, Citrus, Lemon Juice

Cernobbio's Manhattan

Knob creek rye whisky, Belsazar red, Cynar, gocce di maraschino

Knob creek rye whisky, Belsazar red, Cynar, dash of maraschino

THE CLASSICS

€ 26

Americano

Campari, vermouth dolce, soda
Campari, sweet vermouth, soda

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, soda
Aperol, Prosecco, soda

Bellini

Moscato, purea di pesca bianca
Moscato wine, white peach puree

Rossini

Moscato, purea di fragole
Moscato wine, strawberry puree

Hugo

Prosecco, sciroppo di sambuco, menta, soda
Prosecco, elderflower syrup, mint, soda

Bloody Mary

Vodka, succo di pomodoro, spezie
Vodka, tomato juice, spicy mix

Cosmopolitan

Vodka, triple sec, lime, sciroppo di zucchero, succo di cranberry
Vodka, triple sec, lime, syrup, cranberry juice

Negroni

Gin, Mancino vermouth rosso, Campari
Gin, Mancino red vermouth, Campari

Margarita

Tequila, triple sec, succo di lime
Tequila, triple sec, lime juice

Paloma

Tequila, lime, agave, soda al pompelmo
Tequila, lime, agave, grapefruit soda

THE CLASSICS

€ 26

Espresso Martini

Vodka, espresso, liquore al caffè, zucchero
Vodka, espresso, coffee liquor, sugar

Daiquiri

Rum, lime, zucchero
Rum, lime, sugar

Piña Colada

Rum, succo d'ananas, sciroppo di cocco
Rum, pineapple juice, coconut syrup

Mojito

Rum, menta, lime, zucchero, soda
Rum, mint, lime, sugar, soda

Manhattan

Whisky, Mancino vermouth rosso, Angostura bitter
Whisky, Mancino red vermouth, Angostura bitter

Old Fashioned

Bourbon, zucchero, Angostura bitter
Bourbon, sugar, Angostura bitter

THE MARTINIS

€ 26

Martini Villa d'Este - € 35

Gin Villa d'Este, Mancino vermouth secco
Gin Villa d'Este, Mancino dry vermouth

Gin or Vodka

Gin/vodka, vermouth secco
Gin/vodka, dry vermouth

Gibson

Gin, vermouth secco, cipollina
Gin, dry vermouth, pickled onion

Gimlet

Gin/vodka, lime cordial
Gin/vodka, lime cordial

Lemon Drop

Vodka, triple sec, citrus
Vodka, triple sec, citrus

Vesper

Gin, vodka, Americano Bianco
Gin, vodka, Americano Bianco

MOCKTAILS

NON-ALCOHOLIC DRINKS

€ 20

Fruit Punch

Succo di arancio e pompelmo, granatina
Orange and grapefruit juice, grenadine

Shirley Temple

Granatina, ginger ale
Grenadine, ginger ale

Virgin Colada

Succo d'ananas, sciroppo di cocco
Pineapple juice, coconut syrup

Virgin Mojito

Ginger ale, succo di lime, zucchero, foglie di menta
Ginger ale, lime juice, sugar, mint leaves

MOCKTAILS IN BOTTIGLIA

BOTTLED MOCKTAILS

€ 25 - al calice/by the glass

€ 120 - bottiglia/bottle

Belli.No

Mosto d'uve bianche, purea di pesca bianca
Grape must, white peach puree

Rossi.No

Mosto d'uve bianche, purea di fragola
Grape must, strawberry puree

CHAMPAGNE

	GLASS	BOTTLE
Philipponnat, Royale Réserve Brut N.V.	€ 30	€ 150
Veuve Clicquot, Rosé N.V	€ 35	€ 200
Dom Pérignon, Vintage Brut 2013	€ 85	€ 475
Louis Roederer, Collection 244 Brut N.V.		€ 200

BOLLICINE ITALIANE ITALIAN SPARKLING WINES

Prosecco Biancavigna	€ 20	€ 70
Cà del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige Edizione 45 Rosé Brut	€ 28	€ 125
Ferrari, Perlé 2018		€ 100

VINI BIANCHI WHITE WINES

Tenuta di Guado al Tasso, Vermentino 2022	€ 20	€ 70
Baron de Ladoucette, Pouilly Fumé 2021	€ 20	€ 75
Gaja, Rossj-Bass 2022	€ 35	€ 175
Ronchi di Cialla, Ribolla Gialla 2021		€ 65

VINO ROSÉ ROSÉ WINE

By Ott, Côtes de Provence Rosé 2021	€ 20	€ 70
-------------------------------------	------	------

VINI ROSSI RED WINES

Querciabella, Chianti Classico 2020	€ 20	€ 70
Faiveley, Bourgogne Pinot Noir 2021	€ 25	€ 85
Castello di Neive, Barbaresco 2020	€ 25	€ 125
Canalicchio di Sopra, Brunello di Montalcino 2018	€ 35	€ 175

BIRRE ARTIGIANALI

MICROBREW BEERS

“VIA DEI BIRRAI 32”

Tre + due € 22

Birra leggera con spezie, molto luppolata e non filtrata - Volume alcolico: 3,2%, 66cl

Unfiltered, highly hopped, spiced light ale beer - Alcohol content: 3,2%, 66cl

Curmi € 22

Birra bianca speziata ottenuta con farro e malto d'orzo - Volume alcolico: 5,8%, 66cl

Wheat spiced beer made with spelt and barley malt - Alcohol content: 5,8%, 66cl

Oppale € 22

Birra chiara molto luppolata d'impostazione Belga - Volume alcolico: 5,5%, 66cl

Highly hopped top-fermented beer - Alcohol content: 5,5%, 66cl

“BIRRIFICIO ITALIANO DI LAMBRATE”

Ghisa € 16

Smoked stout, color ebano, sentori di affumicato e caffè - Volume alcolico: 5%, 33cl

Smoked stout, ebony colour, smoky aroma with coffee hints - Alcohol content: 5%, 33cl

Montestella € 16

Pilsner biondo dorato dal gusto equilibrato - Volume alcolico: 5%, 33cl

Pilsner with a golden colour and well balanced - Alcohol content: 5%, 33cl

“BALADIN”

L'Ippa € 16

Birra ambrata, note di mandarino, melone e mango - Volume alcolico 5,5%, 33cl

Amber ale, aroma of tangerine, melon and mango - Alcohol content: 5,5%, 33cl

BIRRE 33CL

BEERS 33CL

Peroni Nastro Azzurro, Menabrea € 13

Beck's, Heineken € 14

Heineken Analcolica - Heineken Alcohol Free € 14

Birra Senza Glutine - Gluten Free Beer € 13

SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite	€ 11
Aranciata Lurisia - <i>Orengade Lurisia</i>	
Aranciata Amara Sanpellegrino - <i>Bitter orengade Sanpellegrino</i>	
Cedrata Tassoni - <i>Citron drink Tassoni</i>	
Chinotto Lurisia - <i>Chinotto Lurisia</i>	
Fever-Tree Pompelmo - <i>Fever-Tree Grapefruit</i>	
Fever-Tree Lemon	
Fever-Tree Soda	
Ginger Ale Fever-Tree	
Ginger Beer Fever-Tree	
Fever-Tree Tonic:	€ 11
Mediterranean, Indian, Light	
Tè freddo - <i>Iced tea</i>	€ 10
Limonata - <i>Fresh lemonade</i>	€ 12
Spremute fresche di arancia e pompelmo	€ 13
<i>Freshly squeezed orange or grapefruit juice</i>	
Acqua Panna 50cl, Acqua San Pellegrino 50cl	€ 8
Acqua Chiarella Naturale 70cl, Acqua Chiarella Frizzante 70cl	€ 9
<i>Acqua minerale locale - Local mineral water</i>	

SUCCHI DI FRUTTA “MARCO COLZANI” FRUIT JUICES

€ 12

Albicocca - <i>Apricot</i>	Frutto della passione - <i>Passion fruit</i>
Origine - <i>Origin</i> : Emilia Romagna/Sicilia	Origine - <i>Origin</i> : Sicilia
Mela - <i>Apple</i>	Mirtillo - <i>Blueberry</i>
Origine - <i>Origin</i> : Lombardia	Origine - <i>Origin</i> : Piemonte/Lombardia
Pera - <i>Pear</i>	Mango - <i>Mango</i>
Origine - <i>Origin</i> : Italia	Origine - <i>Origin</i> : Sicilia/Perù
Pesca - <i>Peach</i>	Lamponi - <i>Raspberry</i>
Origine - <i>Origin</i> : Sicilia	Origine - <i>Origin</i> : Lombardia

CAFFÈ COFFEE

Espresso	€ 8
Ginseng	€ 8
Orzo - <i>Barley coffee</i>	€ 8
Caffè americano - <i>American coffee</i>	€ 10
Cappuccino	€ 10
Cioccolata – <i>Hot chocolate</i>	€ 10
Caffè freddo - <i>Iced coffee</i>	€ 10
Affogato al caffè - <i>Vanilla ice cream with hot coffee</i>	€ 18

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

TÈ & TISANE “LA VIA DEL TÈ” TEAS & INFUSIONS “LA VIA DEL TÈ”

Selezione di tè ed infusioni “La Via Del Tè” <i>Selection of teas and infusions “La Via Del Tè”</i>	€ 12
--	------

I nostri tè sono contenuti in bustine biodegradabili.
Our teas are enclosed in biodegradable tea bags.



VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®