

VERANDA

CON LA SUA INCANTEVOLE VISTA SUL LAGO, SUI GIARDINI E SUL MOSAICO,
IL RISTORANTE VERANDA OFFRE UN'ESPERIENZA CULINARIA D'ECCELLENZA IN UN AMBIENTE FORMALE ED ELEGANTE.

L'EXECUTIVE CHEF MICHELE ZAMBANINI PROPONE UNA CUCINA CLASSICO-CONTEMPORANEA
DI RESPIRO INTERNAZIONALE MA CON UNA FORTE INFLUENZA ITALIANA,
CONIUGANDO UN'ATTENTA RICERCA DELLA MATERIA PRIMA AL RISPETTO PER I PRODOTTI E LA STAGIONALITÀ.

LA RICCHISSIMA CARTA DEI VINI E IL SERVIZIO ATTENTO AD OGNI DETTAGLIO
CONTRIBUIRANNO A RENDERE LA VOSTRA ESPERIENZA AL VERANDA DAVVERO INDIMENTICABILE.

*With beguiling view over the lake, gardens and the Mosaic,
the Veranda Restaurant provides a sublime dining experience in an elegant and formal ambience.*

*Executive Chef Michele Zambanini crafts classic contemporary cuisine
with international touches to Italian-inspired dishes,
blending careful research into ingredients with the utmost respect for seasonal produce.*

The extensive wine list and attentive service will make your experience at the Veranda an unforgettable one.

MENU DEGUSTAZIONE – TASTING MENU

FOIE GRAS, VISCIOLA ALL'ARMAGNAC, GELÉE DI CILIEGIE
Foie gras, Armagnac sour cherry, cherry gelée

TORTELLI DI BACCALÀ MANTECATO, LIMONE CANDITO, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO 
Creamed salted cod tortelli, candied lemon, taggiasca black olives, basil

TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO CROCCANTE ALLA NIZZARDA, UOVO DI QUAGLIA, ACCIUGHE DEL CANTABRICO 
Crunchy Mediterranean red tuna Nicoise style, quail egg, Cantabrian anchovies

LOMBATINA DI AGNELLO, FRIGGITELLO RIPIENO, GRATIN DI PATATE, PEPERONE AFFUMICATO
Lamb loin, stuffed friggitelto pepper, potato gratin, smoked bell pepper

PRALINATO CREMOSO DI NOCCIOLE, MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO, BISQUIT AL CACAO 
Creamy hazelnut praline, white chocolate mousse, cocoa bisquit

IL COSTO DEL MENU È DI € 190 PER PERSONA, BEVANDE ESCLUSE, O DI € 285 CON ABBINAMENTO VINI
The tasting menu price is € 190 per person, beverage excluded, or € 285 with wine pairing

IL MENU DEGUSTAZIONE VIENE SERVITO PER L'INTERO TAVOLO
The tasting menu is served for the entire table

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

*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

LA TRADIZIONE – SIGNATURES

FIORE DI ZUCCHINA, MOZZARELLA, INSALATA DI ZUCCHINE E LAMPASCIONI, MENTUCCIA, BALSAMICO DI MODENA IGP € 36  
Mozzarella stuffed courgette flower, courgettes and lampascioni salad, pennyroyal, Modena balsamic vinegar PGI

RISOTTO AL LIMONE, FILETTI DI PERSICO, TIMO SERPILLO € 48 
Lemon risotto, perch fillets, wild thyme

BRANZINO DEL MEDITERRANEO INTERO ARROSTO, POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE (MIN. 2 PERS.) € 160   
Roasted whole Mediterranean seabass, cherry tomatoes, taggiasca black olives

MILANESE DI VITELLO, INSALATA ESTIVA € 59
Milanese veal cutlet, fruit and vegetables summer salad

ANTIPASTI – STARTERS

CRUDO DI GAMBERI ROSSI, LATTE DI BUFALA, VINAIGRETTE AL PINZIMONIO, OLIO ALLA 'NDUJA € 59  
Raw red prawns, buffalo milk, vegetables vinaigrette, 'nduja flavored oil

ASTICE IN OLIO COTTURA, SORBETTO AL POMODORO E LA SUA ACQUA € 69   
Confit lobster, tomato sorbet and extract

BATTUTA DI ANGUS, ORTAGGI IN CONSERVA, GELATO ALLA SENAPE ANTICA € 47
Angus beef tartare, sweet and sour vegetables, mustard ice-cream

FOIE GRAS, VISCIOLA ALL'ARMAGNAC, GELÉE DI CILIEGIE € 52
Foie gras, Armagnac sour cherry, cherry gelée

TARTARE DI BARBABIETOLA, TOFU MARINATO ALLA SOIA, EMULSIONE AL BASILICO € 32   
Beetroot tartare, soy sauce marinated tofu, basil sauce

PASTE E ZUPPE – PASTAS AND SOUPS

TORTELLI DI BACCALÀ MANTECATO, LIMONE CANDITO, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO € 46 
Creamed salted cod tortelli, candied lemon, taggiasca black olives, basil

FUSILLONI, RICCIOLA MARINATA, BURRO AFFUMICATO ALLE ACCIUGHE DI CETARA, PEPE SELVATICO € 42 
Fusilloni pasta, marinated amberjack, Cetara anchovies smoked butter, wild pepper

TAGLIOLINI, SCAMPO CRUDO, ERBA CIPOLLINA, VICHYSOISE AL CAVIALE € 60 
Tagliolini pasta, raw langoustine, chives, caviar vichyssoise

GNOCCHI DI PATATE E SALVIA ALLA GRICIA, SPUMA DI GUBET DI CAPRA € 37
Potato and sage dumplings, gricia sauce, gubet goat cheese foam

SPAGHETTONI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, DATTERINO GIALLO, CRUMBLE DI FRISELLA € 35  
Garlic, olive oil and chilli spaghetti, yellow date tomato, frisella bread crumble

LE TRE ZUPPE ESTIVE DI POMODORO € 32   
Three tomato summer soups



VEGETARIANO
Vegetarian



VEGANO
Vegan



SENZA GLUTINE
Gluten Free



SENZA LATTOSIO
Lactose Free





PRODOTTI ITTICI
Seafood



FRUTTA A GUSCIO
Nuts

PESCI – FISHES

GLACIER 51 ALLA BRACE, SCAROLA, INSALATA DI LIMONE E CAPPERI € 62  
Grilled Glacier 51, escarole, lemon and capers salad

ROMBO, CALAMARO ARROSTITO, ESTRATTO DI PEPERONE DOLCE, ZENZERO € 60  
Turbot, roasted squid, bell pepper extract, ginger

SOGLIOLA INTERA DI DOVER, COTTO E CRUDO DI PORCINI € 87  
Whole Dover sole, cooked and raw porcini mushrooms


TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO CROCCANTE ALLA NIZZARDA € 59 
Crunchy Mediterranean red tuna Nicoise style

CARNI – MEATS

ANATRA IN DUE COTTURE, CICORINO TARDIVO, PESCHE € 50 
Duo of duck, summer chicory, peaches

FILETTO DI VITELLO, MELANZANA ALLA PARMIGIANA, “BAGNET” ALLA MAGGIORANA € 58
Veal fillet, eggplant parmigiana, marjoram sauce

LOMBATINA DI AGNELLO, FRIGGITELLO RIPIENO, GRATIN DI PATATE, PEPERONE AFFUMICATO € 59
Lamb loin, stuffed friggitelto pepper, potato gratin, smoked bell pepper

FILETTO DI FASSONA, PATATA AL CAPRINO, ASPARAGI, TARTUFO NERO € 63 
Fassona beef fillet, caprino cheese mashed potato, asparagus, black truffle

*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 LATTOSIO
Lactose Free



PRODOTTI ITTICI
Seafood



FRUTTA A GUSCIO
Nuts



VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO