

VISTA

PALAZZO | LAGO DI COMO

★★★★L

R I S T O R A N T E S O T T O V O C E

MENÙ DEGUSTAZIONE DELLO CHEF STEFANO MATTARA

TASTING MENU
FROM OUR CHEF STEFANO MATTARA

*Ditemi cosa non vi è gradito
e lasciate che io vada a comporre per voi*

Feel free to tell me what you don't like and I will work around it

€ 100

Con calici di vino in abbinamento alle portate

With wine pairings

+ € 50

LA DEGUSTAZIONE COMPRENDE IL BENVENUTO,
UN ANTIPASTO, UN PRIMO,
UNA PORTATA PRINCIPALE, UN DESSERT.

THE TASTING MENU INCLUDES
AN APPETIZER, STARTER, FIRST COURSE,
MAIN COURSE AND DESSERT



LARIOHOTELS

VISTA

PALAZZO | LAGO DI COMO

★★★★L

R I S T O R A N T E S O T T O V O C E

ANTIPASTI • APPETIZERS

Carta di riso con ombrina marinata al lime e soia, agretti,
crema di sedano rapa e finger lime (4/6/7)

*Rice paper with lime and shoyu marinated perch, agretti,
creamed celeriac, and finger lime (4/6/7)*

€ 26.00

Porro ripieno agli scampi(*) profumati alla bieta rosa
con chutney di clementine e zenzero (2/5/7)

Leek with prawn filling () scented with pink beetroot,
with clementine and ginger chutney (2/5/7)*

€ 25.00

Salsiccia di bra con crema al caprino, zucchine alla menta,
miele e granella di pistacchi (7/8)

*Piedmont sausage with creamy chevre, courgette
with mint, honey, and pistachios (7/8)*

€ 25.00

Pollo alla curcuma, gelatina e maionese alla birra,
crumble alle spezie (1/3/5/7)

*Chicken with turmeric, beer aspic and mayonnaise,
and a mixed spice crumble (1/3/5/7)*

€ 23.00

Zuppetta alla patata viola essicata, dashi, soia, crostini al timo (1/6)

Dried purple potato soup, dashi, shoyu, thyme croutons (1/6)

€ 20.00



LARIOHOTELS

VISTA

PALAZZO | LAGO DI COMO

★★★★L

R I S T O R A N T E S O T T O V O C E

PRIMI PIATTI • FIRST COURSES

Linguine di Gragnano cotte in barbabietola e arancia
con cicale di mare e panure aromatica (1/2/3/7)

*Gragnano linguine cooked with beetroot and orange,
with mantis shrimp in an aromatic batter (1/2/3/7)*

€ 30.00

Risotto Carnaroli “Riserva San Massimo”
con sfere di scampi (*) e foie grass (*) (2/3/5/7)

*Carnaroli risotto “Riserva San Massimo”
with prawn spheres (*) and foie gras (*) (2/3/5/7)*

€ 30.00

Risotto con mailino iberico croccante(*), fonduta di capra e carciofi al timo (7)

Risotto with crispy iberian ham (), goat cheese fondue
and artichokes with thyme (7)*

€ 27.00

Fusilloni di Gragnano con terra di olive, pomodoro,
polvere di capperi, guanciale e aria al pecorino (1/7)

*Gragnano fusilloni with chopped olives, tomato,
caper powder, guanciale, and “pecorino flavour” (1/7)*

€ 25.00

Tortellini al Parmigiano Reggiano(*) con crema di carciofi,
roccia al carbone vegetale e fave tonka (1/3/7/8)

Tortellini al Parmigiano Reggiano () with creamed artichoke,
vegetable charcoal, and tonka beans (1/3/7/8)*

€ 25.00



LARIOHOTELS

VISTA

PALAZZO | LAGO DI COMO

★★★★L

R I S T O R A N T E S O T T O V O C E

SECONDI PIATTI • SECOND COURSES

Quaglia al Mirto con radicchio tardivo,
crema di patate affumicate e broccoletto mitsuna (7)

*Quail al mirto with late-harvest radicchio,
cream of smoked potato, and mizuna (7)*

€ 40.00

Rombo chiodato con carciofi alla liquirizia e riduzione arancia e Campari (3/4/12)

Turbot with licorice artichokes and a Campari-orange reduction (3/4/12)

€ 42.00

Triglia con crema alle pere, limone, zenzero e salsa Matsuhisa (1/4/6/7/10)

Mullet with creamed pear, lemon, ginger, and Matsuhisa sauce (1/4/6/7/10)

€ 40.00

Sella di agnello (*) in crosta di pane e spezie
con terra di patate viola e indivia riccia (1/7)

Saddle of lamb () in spiced bread pastry
with purple potato crumble and curly endive (1/7)*

€ 48.00

Filetto di manzo piemontese
con indivia stufata, tartufo nero e polvere di timo

*Filet of piedmont beef
with stewed endive, black truffle, and powdered thyme*

€ 48.00

Sfere di ceci e patate al dragoncello
con crema di barbabietola e mozzarella liquida (3/5/7/8)

*Potato, chick pea and tarragon spheres,
with creamed beetroot and liquid mozzarella (3/5/7/8)*

€ 35.00



LARIOHOTELS

VISTA

PALAZZO | LAGO DI COMO

★★★★★

R I S T O R A N T E S O T T O V O C E

DOLCI TENTAZIONI • SWEET TEMPTATIONS

Mousse al cioccolato bianco e basilico con crumble e meringa (1/3/4/7)

White chocolate and basil mousse with crumble and meringue (1/3/4/7)

€ 15.00

Pistacchi in mousse salata, riduzione di passito e foglie al cioccolato bianco (3/7/8/12)

Salted pistachio mousse, with a passito wine reduction and shaved white chocolate (3/7/8/12)

€ 15.00

Tagliatelle di cocco con pop corn alla maracuja,
salsa al mango e crumble di arachidi salate (1/5/7)

*Coconut tagliatelle with passion fruit popcorn,
mango sauce, and salted peanut crumble (1/5/7)*

€ 15.00

Gin tonic al piatto (7/12)

Gin & tonic on a plate (7/12)

€ 16.00

Semifreddo al fondente 70% con glassa al lampone (3/7/8)

Dark bitter chocolate semifreddo with raspberry glaze (3/7/8)

€ 15.00

Tiramisù tiepido (1/3/7)

Warm tiramisù (1/3/7)

€ 15.00



LARIOHOTELS