

# 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

### CAPESANTE IN VERDE

con crema di patate americane, cocco e aria al limone (6/7/11/14)

*Green scallops with sweet potatoes cream,  
coconut and lemon foam (6/7/11/14)*

€ 26.00

### BACCALÀ CROCCANTE

con vaniglia e liquirizia,  
salsa alle melanzane bruciate e yogurt (1/3/4/5/7)

*Crunchy and salty cod with vanilla, liquorice,  
burned eggplants sauce and yogurt (1/3/4/5/7)*

€ 25.00

### PICCIONE AL LEVISTICO

con funghi shitake e caviale di olio al sesamo (6/7/9/11)

*Pigeon with shitake mushrooms and sesame oil caviar (6/7/9/11)*

€ 25.00

### TARTARE DI SCOTTONA

con uovo, cipolla, olive,  
capperi, senape e misticanza (3/10/12)

*Beef tartare with egg, onion, olives, mustard and salad*

80 gr € 25,00 /160 gr € 50,00

### ARROCOMERO

Anguria arrostita con maionese al balsamico  
e cialda al tè matcha (1/3/5/7)

*Roasted watermelon with balsamic mayonnaise  
and matcha tea waffle (1/3/5/7)*

€ 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

### DAL CENTRO AL SUD

Risotto carnaroli con crema di burrata affumicata, gambero rosso(\*), granella di pistacchi e aroma al bergamotto (2/7/8)

*Risotto carnaroli with smoked burrata cream, red prawn(\*), pistachios crumble and bergamot aroma (2/7/8)*

€ 34.00

### BOMBE DEL LAGO

Mezzi bombardoni ripieni con crema al persico(\*) e salvia, pomodoro a crudo e mandarini cinesi confit (1/4/7)

*Bombardoni pasta stuffed with perch(\*) and sage cream, raw tomatoes and mandarins (1/4/7)*

€ 30.00

### HOT & SALT

Ravioli con 'nduja e pecorino(\*) con crema di daikon e timo limone, polvere di caffè (1/3/7)

*Ravioli with 'nduja and pecorino cheese(\*) with daikon and lemon thyme cream, coffee powder (1/3/7)*

€ 28.00

### ROMA NON FA' LA STUPIDA STASERA

Paccheri di Gagnano con salsiccia dei castelli romani, gelé di prugna fermentata e aria al finocchietto (1/7/12)

*Gagnano Paccheri pasta with sausage, plum jelly and fennel foam (1/7/12)*

€ 28.00

### ESTATE ROMANTICA

Risotto carnaroli "San Massimo" alla bieta rosa con frutti rossi e yogurt salato (7)

*Risotto carnaroli with pink chard, red fruits and salty yogurt (7)*

€ 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

### MILANO BANGKOK

Cubo di vitello panato alle spezie asiatiche e panko  
con patchoi al limone, purè di patate affumicate (1/3/5/7/10)

*Breaded veal with asian spices and panko bread crumbs  
with patchoi lemon cabbage, smoked mash potatoes*

€ 40.00

### ROSSINI A MODO MIO

Filetto di manzo al whisky torbato con spinaci,  
tartufo nero estivo e scaloppa di foie gras(\*) (7/12)

*Beef fillet in whisky flavor with spinach,  
summer black truffle and foie gras escalopes (\*) (7/12)*

€ 55.00

### ANATRANCIA

Petto di anatra(\*) cotto a bassa temperatura con arancia,  
spuma di patate viola, aglio nero e coste rosse (7)

*Duck breast(\*) cooked low temperatures with orange,  
violet potatoes mousse, black garlic and red chard*

€ 45.00

### TARTARE DI RICCIOLA

con mandorle e paprika affumicata,  
gazpacho verde e maionese alla soia (3/4/6/8/9)

*Amberjack tartare with almonds and smoked paprika,  
green gazpacho and soy mayonnaise (3/4/6/8/9)*

€ 42.00

### MERLUZZO CBT

Trancio di merluzzo marinato allo zenzero e aneto  
con vellutata di piselli(\*) alla lemongrass, fave(\*) e ravanelli (4/7)

*Cod marinated with ginger and anise,  
with lemongrass green peas cream (\*), broad beans (\*) and radishes (4/7)*

€ 42.00

### LIGHT BIO

Quinoa biologica con crema di peperoni in agro,  
terra di olive, polvere di timo e vignarola (7)

*Bio quinoa with sour pepper cream, black olives,  
thyme powder and vegetables bouquet (7)*

€ 35.00



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

## DOLCI TENTAZIONI • SWEET TEMPTATIONS

### SUMMER TEMPTATION

Crumble di arachidi, gelato alla birra con salsa alle albicocche e gelsomino (1/3/7)

*Peanuts crumble, beer ice cream with apricot and jasmine sauce (1/3/7)*

€ 15.00

### GIN TONIC AL PIATTO

Gelatina al gin e lime, crema leggera al cioccolato bianco e lime,  
roccia effervescente e acqua tonica (7/12)

*Gin and lime jelly, white chocolate and lime light cream,  
fizzy rock and tonic water (7/12)*

€ 16.00

### OLIMPIA

Flan al cocco e spaghetti di curacao (7/12)

*Coconut flan and Curacao spaghetti (7/12)*

€ 15.00

### PANE E NUTELLA

Gelato al pane, crema e granella di nocciole (1/3/7/8)

*Bread ice cream, hazelnut cream and crumble (1/3/7/8)*

€ 15.00

### CHEESECAKE VISTA

Frolla alla fava tonka, gelato alla maggiorana,  
crumble al grano saraceno, coulis di amarene, mousse di caprino (1/3/7/8)

*Short crust pastry of tonka broad beans, marjoram ice cream,  
buckwheat crumble, black cherries coulis, goat cheese mousse (1/3/7/8)*

€ 15.00

### ORTO DOLCE

Barbabietole, carote, peperoni, sedano, con acqua di cetriolo (7/9)

*Beets, carrots, peppers, celery, with cucumber water (7/9)*

€ 15.00



LARIOHOTELS