

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 compose for you

7 PORTATE A MANO LIBERA
7 COURSES TASTING MENU

€ 130

Con calici di vino in abbinamento alle portate

With wine pairings

+ € 70



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

**MENÙ DEGUSTAZIONE
SOTTOVOCE**
SOTTOVOCE TASTING MENU

€ 90

**PIANO PIANO
MILAN L'È SEMPER UN GRAN MILAN
MOUNT VICTORIA
CIOCCOLATOSO**

**MENÙ DEGUSTAZIONE
VISTA**
VISTA TASTING MENU

€ 100

**LE "MIE" SARDE IN SAOR
SCAMPI E FOIE GRAS
FUSION
GIN TONIC AL PIATTO**

CON CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO ALLE PORTATE

With wine pairings

€ 50

I MENÙ DEGUSTAZIONE SONO PER TUTTO IL TAVOLO E NON SI POSSONO SOVRAPPORRE
The tasting menu are for the entire table and cannot be mixed with each other



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

“CAPA” TOSTA

Capesante americane scottate con caviale, terra di cioccolato e chips di topinambur (1/4/7/14)

American seared scallops with caviar, chocolate crumble and topinambur chips

€ 30.00

LE “MIE” SARDE IN SAOR

Sarde panate nel panko con cipolla cotta sulla cenere, uvetta e pinoli (3/4/5/7)

Saor style sardines served in a onion cooked on the ash

€ 26.00

PANCIOTTA

Pancetta di maialino da latte glassata con puntarelle piccanti al limone e acciughe del cantabrico (4/6/7/10)

Glazed Pork belly with chilly chicory, lemon and Cantabrico anchovies

€ 25.00

PIANO PIANO

Lumache lardellate con granella di nocciole, sfere di prezzemolo, funghi shitake, roccia di pan briosche (1/3/6/7/8/10)

Snails with bacon, hazelnut crumble, parsley spheres, shitake mushrooms and bread rock

€ 24.00

MA CHE CAVOLO

Cavoli di bruxelles stufati, crema di cavolo cappuccio viola e foglia di cavolo verza essiccato (7)

Stewed Bruxelles sprouts, cream of purple cabbage and dried savory cabbage leaf

€ 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

SCAMPI E FOIE GRAS

Risotto carnaroli “san massimo” con sfere croccanti di scampi(*)
e perle di foie gras (2/3/7/9)

*Carnaroli Risotto “San Massimo” with crunchy scampi spheres
and Foie gras pearls*

€ 35.00

PACCHERI RIPIENI

Con anguilla affumicata, crema di barbabietola e arancia, porro fritto (1/3/4/5/7)

Paccheri pasta with smoked eel, beetroot and orange cream, Fried leek

€ 35.00

MILAN L'È SEMPER UN GRAN MILAN

Risotto carnaroli allo zafferano con midollo in tempura,
cioccolato fondente e riduzione di manzo (1/5/7)

*Carnaroli risotto with saffron, marrow tempura,
fondant chocolate and beef reduction*

€ 35.00

TORINO / ROMA

Ravioli del plin(*) con demi-glace di manzo, spuma di pecorino e carciofi (1/3/7/9)

“Plin” ravioli with beef demi-glace, pecorino cheese foam and artichokes

€ 35.00

TUTTE LE STRADE PORTANO A

Gnocchi alla romana con cime di rapa all'olio, aglio e peperoncino,
fonduta di parmigiano e zenzero (1/3/7)

*Semolina dumplings with turnips greens, garlic and chilli,
ginger and parmesan fondue*

€ 30.00



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

FUSION

Involtino di rana pescatrice(*) marinata nella teriyaki e catalogna
con crema di sedano rapa (4/6/7)

*Wrapped monkfish marinated in teriyaki sauce and chicory
with celeriac cream*

€ 44.00

QUEL RAMO DEL LAGO

Filetto di luccio perca (*) con indivia brasata al vino rosso,
perlage di tartufo e crema di piselli (4/7/12)

Pike Perch fillet with braised endive, red wine, truffle perlage and pea cream

€ 42.00

LA "MIA" MILANO

Cotoletta alta alla milanese con una punta di senape prima di panarla,
gelatina ai pomodori cuore di bue, estratto di rucola e patate confit (3/5/7/10)

*Breadcrumbs veal milanese, tomato jelly,
rocket salad extract and potato confit*

€ 50.00

MOUNT VICTORIA

Carre' di agnello (*) in crosta di erbe con carciofi alla liquirizia,
spuma di latte di pecora e polvere di cipollotto bruciato (1/5/7)

*Rack of lamb in herbs crust with licorice artichokes,
sheep milk foam and braised shallots powder*

€ 48.00

RAVIOLO INVERNALE

Gelatina di radicchio rosso con ripieno di kiwi e caprino,
noci e aceto balsamico in riduzione (7/8)

*Raviolo filled with kiwi fruit and goat cheese,
with red chicory, walnuts and balsamic vinegar reduction*

€ 30.00



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

D O L C I T E N T A Z I O N I • S W E E T T E M P T A T I O N S

LE DOLCI SFERE

Pasta frolla, sfere di cioccolato bianco e yuzu, caviale di rosmarino (1/3/7)

Short pastry, white chocolate and Yuzu spheres, rosemary caviar

€ 18.00

CIOCCOLATOSO

Mousse al cioccolato fondente 70%, glassa ai lamponi, terra al cioccolato (1/7)

70% fondant chocolate mousse, glazed with raspberry, chocolate crumble

€ 18.00

GIN TONIC AL PIATTO

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

Gin and lime jelly, white chocolate and lime cream, fizzy rock and tonic water

€ 18.00

INSALATA RUSSA

Frutta di stagione, crema pasticcera, gelato alla vaniglia (*) e crumble salato (1/3/7)

Seasonal fruit, patisserie cream, vanilla ice cream and salty crumble

€ 18.00

IRISH COFFE

Brule'e al caffè, gelato al fiordilatte (*), croccante al cacao e spuma al whisky (1/3/7)

Coffee creme bulee', milk ice cream, crunchy cocoa and whisky foam

€ 18.00



LARIOHOTELS

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

SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA
AD INFORMARE IL PERSONALE ADDETTO DI EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI O
PATOLOGIE LEGATE AL CIBO DI CUI SI E' AFFETTI, AL FINE DI CONSENTIRCI DI OFFRIRVI IL MIGLIOR
SERVIZIO POSSIBILE.
GRAZIE.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio
e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 - Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES

PLEASE SPEAK TO OUR STAFF OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLLERANCES, WHEN MAKING YOUR ORDER.
SO WE CAN OFFER YOU THE BEST SERVICE
THANK YOU.

*List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011
"substances or products causing allergies or intolerances"*

- 1 - Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
- 2 - Crustaceans and products based on shellfish
- 3 - Eggs and by-products
- 4 - Fish and products based on fish
- 5 - Peanuts and peanut-based products
- 6 - Soy and soy-based products
- 7 - Milk and dairy products (lactose included)
- 8 - Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
- 9 - Celery and products based on celery
- 10 - Mustard and mustard-based products
- 11 - Sesame seeds and sesame seeds-based products
- 12 - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13 - Lupine and lupine-based products
- 14 - Molluscs and products based on molluscs

Products labeled with () are prepared with frozen ingredients.*

Fish or meat served raw or not fully cooked is subject to temperature abatement to guarantee quality and safety, in compliance of HACCP, Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

