

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

€ 130

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

7 PORTATE A MANO LIBERA 7 COURSES TASTING MENU

- Con calici di vino in abbinamento alle portate
- *With wine pairings*

+ € 70

MENÙ DEGUSTAZIONE SOTTOVOCE SOTTOVOCE TASTING MENU

€ 90

- Con calici di vino in abbinamento alle portate
- *With wine pairings*

+ € 50

ROSSINI SOTTO L'OMBRELLONE SARA' NELLA NORMA? MOUNT VICTORIA IRISH COFFE

MENÙ DEGUSTAZIONE VISTA VISTA TASTING MENU

€ 100

- Con calici di vino in abbinamento alle portate
- *With wine pairings*

+ € 50

OGNI RICCIO NASCONDE UN CAPRICCIO DAL NORD AL SUD FUSION GIN TONIC AL PIATTO

I menu' degustazione sono per tutto il tavolo
e non si possono sovrapporre
*The tasting menus are for the entire table
and cannot be mixed with each other*

ANTIPASTI • APPETIZERS

OGNI RICCIO NASCONDE UN CAPRICCIO €30

Tartare di ricciola con granita alle pesche, polvere di paprika
affumicata con mandorle e mayonese alla soia (3/4/6/13)
*Lamberjack tartare with peach granita, smoked paprika powder
with almonds and soy mayonnaise (3/4/6/13)*

LE "MIE" ALBORELLE IN SAOR €26

Alborelle panate nel panko con cipolla cotta sulla cenere,
uvetta e pinoli (3/4/5/7)
Saor style bleaks served in a onion cooked on ash (3/4/5/7)

ROSSINI SOTTO L'OMBRELLONE €30

Tartare di manzo con perle di foie gras, tartufo nero estivo
e spinacino (1/7/9)
*Beef tartare with foie gras pearls, black summer truffle
and baby spinach (1/7/9)*

NON MI QUAGLIA €25

Quaglia con ciliegie al vino rosso (1/6/7/10)
Quail with cherries cooked in red wine (1/6/7/10)

ARROCOMERO €20

Cocomero arrostito con maionese al balsamico
e chips al the matcha (3/7)
*Roasted watermelon with balsamic vinegar mayonnaise
and matcha chips (3/7)*

PRIMI PIATTI • FIRST COURSES

DA NORD AL SUD €35

Risotto carnaroli "san massimo" con burrata affumicata,
gambero rosso e granella di pistacchi (2/7/13)
*Carnaroli risotto "san massimo" with smoked burrata, red
prawns and pistachio crumbs*

BOMBE DEL LAGO €35

Bombardoni ripieni di persico al burro e salvia con mandarini
cinesi caramellati e pomodoro a crudo (1/4/7/8)
*"Bombardoni" pasta filled with bass fish cooked in butter
and sage, with caramelized kumquats and raw tomatoes
(1/4/7/8)*

SARA' NELLA NORMA? €35

Risotto carnaroli alla "mia" norma (5/6/7)
"Norma" style carnaroli risotto (5/6/7)

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

PASTA AL TONNO €35

Spaghettoni di gragnano i.g.p. con katsuobushi, burro
aromatizzato alla liquirizia, parmigiano reggiano (1/4/7)
*Gragnano spaghetti with katsuobushi, lecorice flavored butter
and parmigiano reggiano (1/4/7)*

AL CONTADINO NON FAR SAPERE €30

Raviolo freddo alle pere con taleggio, noci e riduzione di
Valcalepio (7/10/13)
*Cold ravioli filled with pears, with taleggio cheese, walnut and
Valcalepio wine reduction (7/10/13)*

SECONDI PIATTI • SECOND COURSES

FUSION €44

Involentino di rana pescatrice(*) marinata nella teriyaki e cioria
con crema di sedano (4/6/7)
*Wrapped monkfish marinated in teriyaki sauce and chicory with
celeriac cream (4/6/7)*

QUEL RAMO DEL LAGO €42

Luccio perca(*) con tamarindo, cocco e patate americane
confit (4/7)
*Pike perch fillet with braised endive, red wine,
truffle perlage and pea cream (4/7)*

LA "MIA" MILANO ESTIVA €50

Cotoletta alta alla milanese con una punta di senape prima di
panarla, gele' ai peperoni agro affumicati e cetrioli (3/5/7)
*Breadcrumbed veal milanese, smoked bell peppers jelly and
cucumbers (3/5/7)*

MOUNT VICTORIA €48

Carre'di agnello(*) in crosta di erbe, fave in diverse consistenze
e gusti, la sua riduzione al marsala (1/5/7/10)
*Rack of lamb in herbs crust, broad beans
and Marsala reduction (1/5/7/10)*

GIARDINETTO ESTIVO €30

Verdure di stagione in forme diverse su letto
di quinoa nera biologica (7/8)
Seasonal vegetables with organic black quinoa (7/8)

DOLCI TENTAZIONI • SWEET TEMPTATIONS

LE DOLCI SFERE €18

Pasta frolla, sfere di cioccolato bianco e yuzu,
caviale di rosmarino (1/3/7)
*Short pastry, white chocolate and yuzu spheres,
rosemary caviar (1/3/7)*

PES CHE? €18

Mousse alle pesche con spuma alla cannella e cioccolato
fondente (7)
Peach mousse with cinnamon foam and dark chocolate (7)

GIN TONIC AL PIATTO €18

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 (7/12)*

INSALATA RUSSA €18

Frutta di stagione, crema pasticcera, gelato alla vaniglia(*)
e crumble salato (1/3/7)
*Seasonal fruit, patisserie cream, vanilla ice cream and salty
crumble (1/3/7)*

IRISH COFFE €18

Brulé 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 (1/3/7)*