

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

W E L C O M E


MICHELIN
2021

M E N Ù D E G U S T A Z I O N E
D E L L O C H E F S T E F A N O M A T T A R A

T A S T I N G M E N U
F R O M O U R C H E F S T E F A N O M A T T A R A

*“Ditemi cosa non vi è gradito
e lasciate che 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

€ 140,00 a persona

€ 140,00 per person

Con calici di vino in abbinamento

With wine pairings

€ 60,00 a persona

€ 60,00 per person



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

€ 100 a persona

€ 100 per person

**MILANO DA PASSEGGIO
ERA UNA PASTA
IL DUOMO NEL PIATTO
TIRAMISU' AI FRUTTI ROSSI**

MENU' DEGUSTAZIONE VISTA
VISTA TASTING MENU

€ 110 a persona

€ 110 per person

**IL "MIO" LAVARELLO
DAL CENTRO AL SUD
LE "MIE" SARDE IN SAOR
GIN TONIC AL PIATTO**

Abbinamento vini € 50,00 a persona

Wine pairing

€ 50,00 per person

I MENÙ 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



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

IL "MIO" LAVARELLO

Lavarello cotto a vapore in carpione con baby rape fermentate in agrodolce (4/10)
Steamed lavarello in carpione style with sweet and sour fermented baby turnips (4/10)

€ 25

SEMBRA UN LIMONE E INVECE...

Paté di trota salmonata al timo con gelatina agli agrumi dell'Etna e pan brioche (1/4/7) (*)
Salmoned trout paté with thyme, Etna citrus jelly and pan brioche (1/4/7) ()*

€ 30

MILANO DA PASSEGGIO

Chips di riso allo zafferano della Brianza con midollo in tempura e demi glass di manzo (7)
Brianza's saffron flavoured rice chips with marrow tempura and beef demi glas (7)

€ 28

ROSSINI A CRUDO

Tartare di manzo piemontese battuta al coltello con caviale di tartufo nero estivo, paté di foie-gras, spinacino dell'orto, uvetta disidratata e pinoli tostati (7/13)

Piedmont beef tartare with black summer truffle caviar, foie-gras paté, fresh spinach, dried raisins and toasted pine nuts (7/13)

€ 35

CHE FICO!

Fico d'India con lamponi disidratati e ghiacciati, mandorle tostate, terra di olive e formaggio erborinato (7/13) (*)

Prickly pear with dehydrated and frozen raspberries, toasted almonds, soft olives crumble and blue cheese (7/13) ()*

€ 25



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

ERA UNA PASTA

Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" mantecato al pecorino romano, guanciale disidratato, scalogno confit e pomodoro in gocce (7/8)
Carnaroli rice "Riserva San Massimo" creamed with roman pecorino, crispy pork cheeks, confit shallot and tomato drops (7/8)

€ 40

DAL CENTRO AL SUD

Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" con burrata, gambero rosso, granella di pistacchi e aroma di fiori d'arancio (2/7/8/13) (*)
Carnaroli rice "Riserva San Massimo" with burrata, red shrimp, pistachio crumble and orange flower aroma (2/7/8/13) ()*

€ 40

FUSILLONI AL PERSICO DEL LAGO

Fusilloni di Gragnano D.O.P. al persico burro e salvia, con crema di barbabietola, porro fritto e polvere di capperi (1/4/7)
Gragnano D.O.P. Fusilloni pasta with butter and sage perch, beetroot cream, fried leek and caper powder (1/4/7)

€ 35

RAVIOLI ALLA NORMA

Ravioli ripieni di melanzane e scamorza con crema di melanzana bruciata, pomodoro a freddo e ricotta salata (1/3/7) (*)
Ravioli filled with aubergines and scamorza, with burnt eggplant cream, cold tomato and salted ricotta (1/3/7) ()*

€ 35

100% ITALIA

Spaghetti di Gragnano D.O.P. con acqua di pomodoro, San Marzano, caviale al basilico e panure aromatica al limone (1/7)
Gragnano D.O.P. Spaghetti with tomato water, San Marzano tomato, basil caviar and aromatic lemon bread (1/7)

€ 30



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

IL DUOMO NEL PIATTO

Cubo di vitello panato con gelatina al pomodoro, caviale di rucola e maionese al balsamico (1/3/5/7)

Veal cube with tomato jelly, rocket caviar and balsamic mayonnaise (1/3/5/7)

€ 45

RICCIOLA ALLA MODA ESTIVA

Tartare di ricciola con polvere di paprika affumicata, mandorle tostate e gazpacho al cocomero (1/4/6/13) (*)

Amberjack tartare with smoked paprika powder, toasted almonds and watermelon gazpacho (1/4/6/13) ()*

€ 45

SUMMER OCTOPUS

Polpo croccante C.B.T. con cetrioli, roccia di pane ai cereali, terra di patate viola, levistico e ravanelli (1/4)

Crispy octopus C.B.T. with cucumbers, cereal bread rock, soft purple potatoes crumble, celery leaf and radish (1/4)

€ 45

LE "MIE" SARDE IN SAOR

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

Sardines breaded in panko bread with onion cooked on ash, raisins and pine nuts (3/4/5/7)

€ 45

BRICIOLE DI PANE

Petto e coscia di piccione C.B.T. con chutney di albicocche e zenzero, patate confit (7)

Pigeon breast and thigh C.B.T with apricot and ginger chutney, confit potatoes (7)

€ 45

ORTO ESTIVO

Verdure di stagione saltate all'olio e timo con quinoa biologica aromatizzata al rosmarino (7)

Sautéed in oil and thyme seasonal vegetables with organic quinoa flavoured with rosemary (7)

€ 30



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

ERA UNA PESCA MELBA

Pesche sciroppate confit, gelato al fiordilatte, crumble alle mandorle,
gelatina ai lamponi (1/3/7) (*)

*Candied peaches confit, fiordilatte ice cream, almond crumble,
raspberry jelly (1/3/7) (*)*

€ 18

PANE E NUTELLA

Mousse al pane, crema e granella di nocciole (1/3/7/13)

Bread mousse, hazelnut cream and grain (1/3/7/13)

€ 18

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

€ 18

TIRAMISU' AI FRUTTI ROSSI

Crema al mascarpone, gelatina al caffè, savoiardo sbriciolato e frutti rossi (1/3/7)

Mascarpone cream, coffee jelly, crumbled savoiardo biscuit and red fruits (1/3/7)

€ 18

CIOCCOLIEGIA

Mousse al cioccolato fondente 70%, coulis alle ciliegie e meringa (3/7)

70% dark chocolate mousse, cherry coulis and meringue (3/7)

€ 18



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 INFORM 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 labelled 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.

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

LA FILOSOFIA DELLO CHEF

Lo Chef del Ristorante Sottovoce, Stefano Mattara, talento della cucina italiana che nel suo percorso ha affiancato chef stellati di fama internazionale, presenta la sua distintiva filosofia gastronomica attraverso piatti caratterizzati da un intreccio di tradizione e sperimentazione, dando vita ad una cucina gourmet di impronta internazionale.




La scelta degli ingredienti guarda soprattutto al territorio italiano per creare un'impeccabile armonia di sapori, colori e consistenze.

OUR CHEF'S PHILOSOPHY

The Chef of Ristorante Sottovoce, Stefano Mattara, an established talent in the Italian culinary scene who has worked with internationally renowned Michelin-starred chefs, presents his distinctive gastronomic philosophy through dishes characterized by an intersection of tradition and experimentation, bringing to life a gourmet cuisine with an international touch.




The ingredients, largely provided by the finest purveyors of authentic Italian specialties, are artfully combined to create an impeccable harmony of flavours, colours and textures.

INFORMAZIONI UTILI

- Si prega di adeguare i dispositivi telefonici ad un volume consono all'ambiente e atto al rispetto reciproco degli altri ospiti;
- Wi-fi Password: vistapalazzo.031
-  www.lariohotels.com
-  <https://www.facebook.com/vistalagodicomo>
-  <https://www.instagram.com/lariohotels>

Arrivederci e grazie per aver scelto Vista Palazzo 5*L – Ristorante Sottovoce

USEFUL INFORMATION

- *Please be so kind to keep the volume of your telephone device low, to be appropriate to the environment and suitable for the mutual respect of other Guests;*
- Wi-fi Password: vistapalazzo.031;
-  www.lariohotels.com
-  <https://www.facebook.com/vistalagodicomo>
-  <https://www.instagram.com/lariohotels>

Goodbye and thank you for choosing Vista Palazzo 5*L – Restaurant Sottovoce