

# 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*

*€ 150,00 a persona*

*€ 150,00 per person*

*Con calici di vino in abbinamento*

*With wine pairings*

*€ 70,00 a persona*

*€ 70,00 per person*

# 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

IL RISO DEL BOSCO

CUBISMO

AGRUMI

## MENU' DEGUSTAZIONE VISTA

VISTA TASTING MENU

€ 110 a persona / € 110 per person

SFERE D'AUTUNNO

LINGUINE ALLE VONGOLE

QUEL RAMO DEL LAGO

GIN TONIC AL PIATTO

## MENU' DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

VEGETARIAN TASTING MENU

€ 100 a persona / € 100 per person

NUVOLA

ZUCCONA

IL GUSTO DELL'ORTO

LE DOLCI SFERE

*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*

# 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

### SFERE D'AUTUNNO

Patata delle nostre campagne con baccalà mantecato, crema di topinambur,  
limone fermentato e carciofi fritti (1/3/4/5/7)

*Country side potato with whipped codfish, Jerusalem artichoke cream,  
fermented lemon and fried artichokes (1/3/4/5/7)*

€ 28

### CALAMELA

Calamaro ripieno con zucca, castagne e cannella, chutney alle mele verdi e zenzero (3/7/14)(\*)  
*Squid filled with pumpkin, cinnamon and chestnuts, green apples and ginger chutney (3/7/14)(\*)*

€ 28

### MILANO DA PASSEGGIO

Chips croccanti di riso allo zafferano della Brianza con midollo in tempura  
e demi glas di manzo (5/7)

*Brianza's saffron flavoured crispy rice chips with tempura marrow  
and beef demi glas (5/7)*

€ 28

### PERNICE

Pernice rossa con puntarelle e acciughe, fonduta al parmigiano e zenzero (4/7)  
*Red Partridge with puntarelle salad and anchovies, parmesan and ginger fondue (4/7)*

€ 28

### NUVOLA

Uovo dal tuorlo liquido con funghi, fonduta ai tre latti e tartufo (3/7)  
*Liquid yolk egg with mushrooms, three milks fondue and truffle (3/7)*

€ 26

# 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 ALLE VONGOLE

Linguine di Gragnano I.G.P. con crema di piselli e menta, vongole veraci aperte al Vermouth e panure aromatica nera al limone (1/7/10/12)

*Gragnano I.G.P. Linguine pasta with green peas and mint cream, clams open with Vermouth, aromatic herbs and lemon black crumble (1/7/10/12)*

€ 36

### TORINO SALERNO

Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" con crema di peperoni di Carmagnola affumicati, acciughe, terra di olive, paprika e peperoncino. Colatura di alici di Cetara a gocce (4/6/7)

*Carnaroli rice "Riserva San Massimo" with smoked Carmagnola peppers cream, anchovies, olives powder, paprika and chili. Drops of Cetara anchovies colatura (4/6/7)*

€ 36

### ROGER

Conchiglioni di Gragnano I.G.P. ripieni al ragù di coniglio, la sua riduzione, cime di rapa all'aglio, olio e peperoncino e aria al pecorino (1/7)

*Gragnano D.O.P. Conchiglioni pasta filled with rabbit ragout, its own reduction, turnip greens in garlic, oil and chili style and pecorino foam (1/7)*

€ 36

### IL RISO DEL BOSCO

Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" mantecato al caprino, salsiccia di cinghiale, sottobosco e riduzione all'Amarone (7/10)

*Carnaroli rice "Riserva San Massimo" creamed with goat cheese, boar sausage, mixed berries and Amarone wine reduction (7/10)*

€ 36

### ZUCCONA

Tortelli alla zucca con mousse al caprino, polvere di rosmarino, noce moscata, funghi in due consistenze (1/3/6/7)(\*)

*Pumpkin Tortelli pasta with goat cheese mousse, rosemary powder, nutmeg, mushrooms in two consistencies (1/3/6/7)(\*)*

€ 36



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

### QUELLO CHE NON TI ASPETTI

Filetto di rombo planciato con cavolfiore nero a lunga fermentazione, crema di sedano rapa e polvere di liquirizia (4/6/7/8)

*Seared turbot fillet with high fermented black cauliflower, celeriac cream and liquorice powder (4/6/7/8)*

€ 48

### QUEL RAMO DEL LAGO

Filetto di luccio perca con radicchio, pere e salsa alle ostriche (4/6/14)

*Pike fish fillet with red Italian chicory, pears and oysters' sauce (4/6/14)*

€ 48

### CUBISMO

Cubo di brasato di cervo e manzo in crosta di pane con polenta di Storo e la sua salsa di cottura (1/3/7/8/10)

*Braised venison and beef cube in bread crust with polenta from Storo and its cooking reduction (1/3/7/8/10)*

€ 48

### NEBBIA

Agnello in due cotture, costoletta panata con erbe aromatiche, filetto nappato al timo, la sua demi glas, funghi di quercia, sottobosco, aroma all'anice e nocciole (1/3/5/6/7/13)

*Lamb in two cooking ways, breaded rib with aromatic herbs, fillet covered with thyme reduction, its demi glas, oak mushrooms, mixed berries, anise scent and hazelnut (1/3/5/6/7/13)*

€ 48

### IL GUSTO DELL'ORTO

Sfere di cicerchia croccanti con salsa alla rapa rossa e arancia, yogurt salato e chips di melanzane (1/3/5/7)

*Crunchy wild pea globes with red turnip and orange sauce, salty yogurt and aubergine chips (1/3/5/7)*

€ 38



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 cachi, caviale di caffè e cialda al cacao (1/3/7)  
*Shortcrust, persimmon spheres, coffee caviar and cocoa wafer (1/3/7)*

€ 20

### GUGLIELMO TELL

Mousse alle mele verdi, gelatina di melograno, cumino e salsa alla grappa (1/3/7/10)  
*Green apples mousse, pomegranate jelly, cumin and grappa sauce (1/3/7/10)*

€ 20

### 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) (\*)*

€ 20

### PERE ALLA MILANESE

Crema Chiboust al cacao, pere cotte nello zafferano e gelato al fiordilatte (1/3/7)(\*)  
*Cocoa Chiboust cream, cooked pears in saffron and milk ice cream (1/3/7)(\*)*

€ 20

### AGRUMI

Cannoli alle carote con crema al limone, cocco, pistacchi  
e chutney arancia e zenzero (3/7)  
*Carrot pastry cannoli with lemon cream, coconut, pistachios,  
orange and ginger chutney (3/7)*

€ 20

## 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.*

# 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

---

### 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](http://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](http://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