

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



MENÙ "SU MISURA" FROM OUR CHEF STEFANO MATTARA ...

*"TAILORED MADE" MENU BY OUR CHEF
STEFANO MATTARA*

I piatti "simbolo" che raccontano il percorso gastronomico dello Chef negli anni

The Chef's "signature" dishes that narrate the gastronomic path over the years

5 PORTATE A MANO LIBERA

5 COURSES FREEHAND TASTING MENU

€ 150,00 a persona

€ 150,00 per person

Con calici di vino in abbinamento

With wine pairings

€ 50,00 a persona

€ 50,00 per person

I MENÙ DEGUSTAZIONE SONO PER TUTTO IL TAVOLO, NON SI POSSONO SOVRAPPORRE E ORDINABILI
FINO A 30 MINUTI PRIMA DELLA CHIUSURA CUCINA

*The Tasting Menus are for the entire table, cannot be mixed each other and can be ordered
up to 30 minutes before the kitchen closing*



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

€ 120 a persona / € 120 per person

**BRAIDA
ROGER
MILANESE DA PASSEGGIO
AL CONTADINO NON FAR SAPERE**

MENU' DEGUSTAZIONE VISTA

VISTA TASTING MENU

€ 130 a persona / € 130 per person

**SFERE
DAL CENTRO AL SUD
TRIGLIA
GIN TONIC AL PIATTO**

MENU' DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

VEGETARIAN TASTING MENU

€ 110 a persona / € 110 per person

**NUVOLA
ASPARAGO CHE RICORDA LA ROSA
INVIDIA
LE DOLCI SFERE**

Abbinamento vini € 50,00 a persona

Wine pairing € 50,00 per person

I MENÙ DEGUSTAZIONE SONO PER TUTTO IL TAVOLO, NON SI POSSONO SOVRAPPORRE E ORDINABILI
FINO A 30 MINUTI PRIMA DELLA CHIUSURA CUCINA

*The Tasting Menus are for the entire table, cannot be mixed each other and can be ordered
up to 30 minutes before the kitchen closing*



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

Patata delle nostre campagne con luccio mantecato, crema di melanzana bruciata, pomodoro e porro (3/4/5/6/7)

Potato from our countryside with creamed pike fish, burnt aubergine cream, tomato and leek (3/4/5/6/7)

€ 35

CAPACOCO

Polpa di Capesante con crema di cocco, tarassaco, ravanelli marinati alla bieta rosa (1/7/14)(*)

Scallops with coconut cream, dandelion, marinated radishes with pink chard (1/7/14)()*

€ 35

CAPRIOLO

Sella di capriolo marinata al vino con bruscandoli, noci, mirtilli e riduzione al Lagrein (8/12)

Saddle of venison marinated in wine with hop sprouts, walnuts, blueberries and Lagrein wine reduction (8/12)

€ 35

BRAIDA

Salsiccia di Bra con crema di caprino all'ortica, pomodorini confit e cialda alla paprika affumicata (1/3/7)

Bra sausage with goat cheese cream and nettle, confit cherry tomatoes and smoked paprika waffle (1/3/7)

€ 28

NUVOLA



Uovo dal tuorlo morbido con asparagi, limone fermentato, gel al Parmigiano Reggiano 24 mesi, crumble al dragoncello

Soft egg yolk with asparagus, fermented lemon, 24 months Parmigiano Reggiano jelly, tarragon crumble (1/3/7)

€ 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

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

LINGUINE AL TONNO

Linguine di Gragnano I.G.P. cotte in brodo di ventresca, mantecate al Parmigiano Reggiano 24 mesi, panure aromatica al limone e tonno fresco a crudo (1/4/6/7)(*)
Gragnano I.G.P. Linguine pasta cooked in tuna belly broth, creamed with 24 months Parmigiano Reggiano, aromatic lemon panure and fresh raw tuna (1/4/6/7)()*

€ 40

DAL CENTRO AL SUD

Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" con burrata affumicata, arancia fermentata, gambero rosso di Mazzara, granella di pistacchi, aroma all'arancia rossa e gamberi (4/7/8)(*)
Carnaroli rice "Riserva San Massimo" with smoked burrata cheese, fermented orange, red Mazzara shrimp, pistachio grain, red orange and prawns scent(4/7/8)()*

€ 40

ROGER

Mezzi paccheri di Gragnano I.G.P. con ragù di coniglio, mandarini cinesi confit, gelatina di prugna fermentata, pomodoro (1/7/9)
Gragnano I.G.P. Half paccheri pasta with rabbit ragout, confit Kumquat, fermented plum jelly, tomato (1/7/9)

€ 40

PARIGI - FIRENZE

Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" mantecato al "Cacio di Caterina", foie gras, mela cotogna e fichi (7)
Carnaroli rice "Riserva San Massimo" creamed with "Cacio of Caterina" cheese, foie gras, quince and figs (7)

€ 40

ASPARAGO CHE RICORDA LA ROSA

Crema di asparagi, cioccolato e lampone (1/7)
Asparagus cream, chocolate and raspberry (1/7)

€ 35



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

BOUILLABAISSSE DI LAGO

Lavarello, luccio perca, salmerino, trota scottati in padella con bouillabaisse alla liquirizia, erbe aromatiche e cipollotto fresco (4/6/7/12)(*)

Pan seared whitefish, pike fish, char fish, trout with licorice bouillabaisse, aromatic herbs, and fresh spring onion (4/6/7/12)()*

€ 55

TRIGLIA

Triglia da scoglio con crema di pere, radicchio, cialda alla senape e terra di olive taggiasche (1/3/4/7/10)(*)

Red mullet with pear cream, red Italian chicory, mustard waffle and Taggiasca olives land (1/3/4/7/10)()*

€ 55

MILANESE DA PASSEGGIO

Vitello panato al panko con una punta di senape di Digione, maionese al balsamico e biette al limone (1/3/5/7/10)(*)

Breaded panko Veal with a touch of Dijon mustard, balsamic vinegar mayonnaise and lemon flavoured chard (1/3/5/7/10)()*

€ 55

SMOKE

Controfiletto di agnello affumicato, erbe aromatiche, terra di patate viola, agretti e finger lime (1/7)

Smoked lamb sirloin, aromatic herbs, purple potato land, monk's beard and finger lime (1/7)

€ 55

INVIDIA

Indivia passata al forno in crosta di pane e frutta secca, uvetta, pompelmo e patate ponte nuovo (1/5/8)

Baked endive in bread and dried fruit crust, raisins, grapefruit and potatoes in "ponte nuovo" shape (1/5/8)

€ 40



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

LE DOLCI SFERE

Pasta frolla e caviale al rosmarino, cioccolato bianco e yuzu (1/3/7)(*)
Rosemary flavoured shortcrust pastry and caviar, white chocolate and yuzu citrus (1/3/7)()*

€ 20

CIOCCOLATOSO

Mousse al cioccolato e amarene, madeleine agli agrumi, meringa sbriciolata (1/3/7/8)(*)
Chocolate and sour cherry mousse, citrus madeleine, crumbled meringue (1/3/7/8)()*

€ 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

AL CONTADINO NON FAR SAPERE

Cheesecake al miele, pere caramellate, crumble al cacao, gelato alla maggiorana cream (1/3/7)(*)
Honey cheesecake, caramelized pears, cocoa crumble, marjoram ice cream (1/3/7)()*

€ 20

SEMBRA UNA PASTA

Tagliatelle al cocco con salsa al mango, pop corn e gelato al passion fruit (3/7)(*)
Coconut tagliatelle with mango sauce, pop corn and passion fruit ice cream (3/7)()*

€ 20

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

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

- L'acqua che noi serviamo e consigliamo è Filette, definita "la Venere delle acque" per la sua leggerezza. Già conosciuta dai tempi di Plinio il Vecchio, è considerata tra le più pure al mondo con lo 0% di Arsenico.
Filette Naturale o Gasata 0.75 - € 7,00
In Alternativa: Acqua Panna o San Pellegrino 0.75 - € 6,00
Caffè, Tisane e infusi - € 5,00
- 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/ristorantesottovocecomo>
-  <https://www.instagram.com/sottovoce.ristorante>

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

USEFUL INFORMATION

- The water that we serve and recommend is Filette, defined "the Venus of the waters" for its lightness. Known since the time of Plinio il Vecchio, it is considered among the purest in the world with 0% Arsenic.
Filette Still or Sparkling 0.75 - € 7,00
As Alternative: Acqua Panna Still or San Pellegrino Sparkling 0.75 - € 6,00
Coffee, herbal teas and infusions - € 5,00
- *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/ristorantesottovocecomo>
-  <https://www.instagram.com/sottovoce.ristorante>

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