

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" DEL NOSTRO 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 - for person

Con calici di vino in abbinamento a partire da

With wine pairings starting from

€ 50,00 a persona - for 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 - for person

ANATRA
FUSILLONE
LA "MIA" MILANO
AMALFI

MENU' DEGUSTAZIONE VISTA

VISTA TASTING MENU

€ 130 a persona - for person

SALMERINO
DAL CENTRO AL SUD
RICCIOLA
GIN TONIC AL PIATTO

MENU' DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

VEGETARIAN TASTING MENU

€ 110 a persona - for person

ARROCOMERO
BOTTONI
TAORMINA
ALBICOCCA

Con calici di vino in abbinamento a partire da

With wine pairing starting from

€ 50 a persona - for 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

A N T I P A S T I - A P P E T I Z E R S

SALMERINO

Salmerino del lago affumicato e marinato al pino mugo, terra di cacao amara, rape in osmosi con aceto di riso, mirtili (1/3/4/7/10)

Smoked lake char marinated in mountain pine, bitter chocolate land, turnips in rice vinegar osmosis, blueberries (1/3/4/7/10)

€ 35

CAPACOCCO

Polpa di Capesante con crema di cocco, tarassaco, ravanelli alla bieta rosa e cialda di riso alla paprika (1/7/14)(*)

Scallops with coconut cream, dandelion, radishes with pink chard and paprika rice waffle (1/7/14)()*

€ 35

ANATRA

Tartare di anatra, il suo patè di fegato, la pelle croccante e nespole fermentate (1/6/7)(*)

Duck tartare, its own liver pâté, crispy skin and fermented medlar (1/6/7)()*

€ 35

MILANO DA PASSEGGIO

Chips di riso allo zafferano della Brianza, midollo di vitello in tempura, il suo fondo e nasturzio al pepe (7)

Brianza saffron rice chips, calf marrow in tempura style, its own cooking reduction and pepper flavored nasturtium (7)

€ 35

ARROCOMERO



Cocomero arrostito in padella, Zincarlin e foglie d'ostrica (7)

Pan roasted watermelon, Zincarlin cheese and oyster leaves (7)

€ 30

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 36 mesi, panure aromatica al limone e tonno fresco a crudo con granella di pistacchio (1/4/6/7)(*)
Gragnano I.G.P. Linguine pasta cooked in tuna belly broth, creamed with 36 months Parmigiano Reggiano cheese, aromatic lemon panure, fresh raw tuna and pistachio grain (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 e aroma all'arancia rossa (4/7/8)(*)
Carnaroli rice "Riserva San Massimo" with smoked burrata cheese, fermented orange, red Mazzara shrimp, pistachio grain, red orange scent (4/7/8)()*

€ 40

FUSILLONE

Fusillone di Gragnano I.G.P, manzo a crudo, spuma di Parmigiano Reggiano 36 mesi e tartufo nero estivo (1/6/7/9)
Gragnano I.G.P fusillone pasta, raw beef, 36 months Parmesan cheese foam and summer truffle caviar (1/6/7/9)

€ 40

BRA

Risotto carnaroli "Riserva San Massimo" mantecato al pecorino romano, perle al peperoncino, salsiccia cruda piemontese al finocchietto, estratto all'aglio "orsino" e nocciole (7)
Carnaroli rice "Riserva San Massimo" creamed with Roman Pecorino cheese, chilli pearls, wild fennel raw sausage, "orsino" garlic extract and hazelnut (7)

€ 40

BOTTONI



Bottoni con sfoglia alla barbabietola ripieno al formaggio di capra comasco, ribes e caffè (1/3/7)(*)
Beetroot bottoni shape pasta filled with Como goat cheese, currant and coffee (1/3/7)()*

€ 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

RICCIOLA

Tartare di ricciola con mandorle tostate, maionese alla paprika affumicata,
gazpacho verde (1/3/4/6/13)(*)

*Amberjack tartare with toasted almond, smoked paprika mayonnaise,
green gazpacho (1/3/4/6/13)(*)*

€ 55

IL RE DEL LAGO

Filetto di luccio Perca con polvere di scalogno bruciato, melone
e prosciutto "Marco D'Oggiono" essiccato (4)(*)

Pike perch fish fillet with burnt shallot powder, melon and "Marco D'Oggiono" dried ham (4)()*

€ 55

MILANESE A MODO "MIO"

Vitello panato al panko con una punta di senape di Digione, gelatina alla rughetta dell'orto,
salsa ai pomodorini gialli e rossi in diverse acidità (1/3)(*)

*Veal breaded with panko and flavored with a touch of Dijon mustard, garden wrinkle jelly,
yellow and red cherry tomatoes sauce in different acidity (1/3)(*)*

€ 55

MAIALINO

Maialino di "Cinta Senese" D.O.P con chutney di albicocche e zenzero, cicoria riccia
e terra di cavolfiore viola (7)

"Cinta Senese" Piglet D.O.P with apricots and ginger chutney, chicory and violet cauliflower land (7)

€ 55

TAORMINA



Melanzane e sesamo, pomodoro a crudo, ricotta salata e origano (6/7/11)

Aubergines and sesame, raw tomato, salted ricotta and oregano (6/7/11)

€ 40

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 M P T A Z I O N I - S W E E T T E M P T A T I O N S

AMALFI

Pan di Spagna al limoncello con creme di diverse acidità al limone e crumble alle nocciole (1/3/7/10)
*Limoncello liqueur pan di spagna sponge cake with lemon cream in different acidity
and hazelnut crumble (1/3/7/10)*

€ 20

CIOCCOLIEGIA

Mousse al cioccolato fondente con ciliegie di Vignola, crumble al cacao e coulis alle ciliegie (1/3/7)
Black chocolate mousse with Vignola cherries, chocolate crumble and cherry coulis (1/3/7)

€ 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

ALBICOCCA

Crumble alla maggiorana con gelato alla birra, albicocche caramellate e gelsomino (1/3/7)(*)
Marjoram crumble with beer ice cream, caramelised apricots and jasmine (1/3/7)()*

€ 20

CIRCLE

Pasta frolla con mousse alle pesche, salsa al basilico e polvere ai chiodi di garofano (1/3/7)
Shortcrust with peach mousse, basil sauce and cloves (1/3/7)

€ 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

- 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