

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 a persona - for person

Con calici di vino in abbinamento a partire da

With wine pairings starting from

€ 50 a persona - for person

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

*The Tasting Menus are for the entire table, only option up to five people, 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

CAPRIOLO
BOTTONE
LA "MIA" MILANO
TIRAMISU' TIEPIDO

MENU' DEGUSTAZIONE VISTA

VISTA TASTING MENU

€ 130 a persona - for person

TROTA
NORD, CENTRO E SUD
ALBORELLE
GIN TONIC AL PIATTO

MENU' DEGUSTAZIONE GREEN

VEGETARIAN TASTING MENU

€ 110 a persona - for person

NUVOLA
LINGUINA
SFERE
PERE E CIOCCOLATO

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, OBBLIGATORIO DA CINQUE OSPITI,
NON SI POSSONO SOVRAPPORRE E ORDINABILI FINO A 30 MINUTI PRIMA DELLA CHIUSURA CUCINA

*The Tasting Menus are for the entire table, only option up to five people, 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

TROTA

Trota salmonata, pino mugo, cacao, rape, lime (1/3/4/7/15)
Salmoned trout, mountain pine, chocolate, turnips, lime (1/3/4/7/15)

€ 35

POLPO

Polpo, melograno, levistico, funghi (1/4/6/7/8/15)
Octopus, pomegranate, lovage, mushrooms (1/4/6/7/8/15)

€ 35

CAPRIOLO

Capriolo, radice scorzonera, pere, vino rosso (7/10/15)
Venison, Scorzonera radish, pear, red wine (7/10/15)

€ 35

MILANO DA PASSEGGIO

Chips di riso allo zafferano, midollo di vitello e il suo fondo,
nasturzio al pepe (5/7)
*Rice chips flavoured with saffron, calf bone marrow and its own cooking reduction,
pepper flavoured nasturtium (5/7)*

€ 35

NUVOLA



Uovo, radicchio, parmigiano, limone (3/7)
Egg, italian red chicory, parmesan, lemon (3/7)

€ 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

BOMBE DEL LAGO

Bombardoni, pesce persico, salvia, pomodoro, mandarini cinesi (1/4/7)

Bombardoni pasta, perch fish, sage, tomato, chinese mandarin (1/4/7)

€ 40

NORD, CENTRO E SUD

Riso Carnaroli "Riserva San Massimo", burrata affumicata, arancia fermentata, gambero rosso di Mazara, pistacchi, aroma all'arancia rossa (4/7/8/15)

Carnaroli rice "Riserva San Massimo", smoked burrata cheese, fermented orange,

Mazara red prawns, pistachio, red orange scent (4/7/8/15)

€ 40

CAMPAGNA

Riso Carnaroli "Riserva San Massimo", piselli, animelle di vitello, cavolo viola (3/5/7)

Carnaroli rice "Riserva San Massimo", green peas, veal sweetbreads, violet cauliflower (3/5/7)

€ 40

BOTTONI

Bottoni, coda e guancia di manzo con il suo fondo di cottura, pompelmo, pecorino (1/3/7/10/15)

Bottoni pasta, tail and cheek beef with its own cooking reduction, grapefruit,

pecorino cheese (1/3/7/10/15)

€ 40

LINGUINA



Linguina di Gragnano, rapa rossa, gorgonzola, caffè (1/3/7)

Gragnano Linguine pasta, red turnip, gorgonzola cheese, 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

LE "MIE" ALBORELLE IN SAOR

Alborelle, cipolla cotta sulla cenere, saor (3/4/5/7/13/15)

Bleak fish, ash cooked onion, saor style (3/4/5/7/13/15)

€ 50

ROMBO

Rombo chiodato, sedano rapa, mela verde, caviale di acciughe, lime (4/7/8)

Turbot, celeriac, green apple, anchovies caviar, lime (4/7/8)

€ 55

MILANESE A MODO "MIO"

Vitello panato, senape di Digione, rosmarino, zucca, carote, mandorle, cannella (3/7/9/13/15)

Breaded Veal, Dijon mustard, rosemary, pumpkin, carrots, almonds, cinnamon (3/7/9/13/15)

€ 55

PERNICE

Pernice, mandarino, zenzero, castagne (4/5/7)

Red partridge, mandarin, ginger, chestnut (4/5/7)

€ 55

SFERE



Topinambur, foglie d'ostrica, tartufo, caprino (1/7/11)

Jerusalem artichoke, oyster leaves, truffle, goat cheese (1/7/11)

€ 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

PERE E CIOCCOLATO

Gianduia, pere, karkadè (1/3/7/10)

Gianduja, pears, hibiscus (1/3/7/10)

€ 20

GIN TONIC AL PIATTO

Gin, cioccolato bianco, lime, roccia effervescente, sorbetto al limone, acqua tonica (7/10/12/15)

Gin jelly, white chocolate, lime, fizzy rock, lemon sorbet, tonic water (7/10/12/15)

€ 20

AUTUNNO

Panna cotta, castagne, arancia, olive taggiasche (7)

Panna cotta, chestnuts, orange, Taggiasca olives (7)

€ 20

TIRAMISU' TIEPIDO

Mascarpone, caffè, savoiardi, zabaione, cacao (1/3/7/10)

Mascarpone, coffee, savoiardi biscuits, zabaione, chocolate (1/3/7/10)

€ 20



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
- 15 - 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
- 15 - 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

Il Sottovoce propone una cucina neo-classica con piatti moderni ma d'ispirazione tradizionale. Ingredienti del territorio e di tutto il "bel paese" trovano spazio nella creatività dello Chef e della brigata che alternano portate "golose" ad altre "più spinte". Tecnica, bilanciamento dei sapori, materie prime d'eccellenza sono alla base di ogni piatto e vogliono stupire l'ospite internazionale ma anche locale facendo scoprire o ricordare tutti i gusti e i profumi dell'Italia. Sostenibilità con prodotti del territorio e aiuto alle piccole imprese locali sono il marchio "green" della nostra cucina.

OUR CHEF'S PHILOSOPHY




Sottovoce restaurant propose a modern neo-classic cuisine with traditionally inspired dishes. Territory and whole "Bel paese" ingredients finds space in Chef's and brigade creativity who alternate "greedy" and "more thrilling" courses.. Technique, flavours balance, excellent ingredients are the basis of each dish and would to amaze the international but also the local guest by discovering or remembering all the Italian tastes and aromas . Sustainability with local products and helping small local producers are the "green" stamp of our kitchen.

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.vistalagodicomo.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.vistalagodicomo.com
-  <https://www.facebook.com/ristorantesottovocecomo>
-  <https://www.instagram.com/sottovoce.ristorante>

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