

VISTA

PALAZZO | LAGO DI COMO

★★★★L

Welcome to the world of

RISTORANTE SOTTOVOCE

LA FILOSOFIA DELLA CUCINA

Il Sottovoce propone una cucina neoclassica 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 non solo l'ospite internazionale, ma anche quello del territorio, facendogli scoprire o ricordare tutti i sapori e i profumi dell'Italia. Sostenibilità con prodotti del territorio e impegno con le piccole imprese locali, sono il marchio "green" della nostra cucina.

Sottovoce offers neoclassical cuisine with modern interpretations of traditional dishes. Ingredients from the territory and from all over the 'Bel Paese' find place in the chef's creativity and his brigade, who alternate comfort-food classics with more adventurous recipes. Technique, balance of flavours, and raw materials excellence are the basis of each dish, designed to intrigue not only visitors from all over the world, but also our local guests, make them discover or for some, remember all the flavours and fragrances of Italy. With a special care for sustainability, Sottovoce uses local products and works with small local businesses to keep our cuisine as 'green' as we can.

PER CONOSCERE IL NOSTRO CHEF

Executive Chef del Ristorante è Stefano Mattara, talento della cucina italiana. Dopo essersi diplomato ha iniziato la sua carriera dal Maestro Gualtiero Marchesi all'Albereta, tappa che segnerà molto la sua filosofia di cucina, per poi specializzarsi, andando a scoprire ed imparare la cucina tradizionale in osterie e trattorie di Lombardia e Piemonte. Una volta appresi tutti i segreti e le ricette del territorio, Stefano torna all'alta cucina con diverse esperienze nei ristoranti stellati di Milano al fianco di grandi e blasonati Chef. Dall'apertura del 2018, dirige la cucina del Sottovoce e in pochi anni ha portato il ristorante ad avere ottime valutazioni sulle principali guide gastronomiche nazionali ed internazionali (Guida Michelin dal 2020, 2 cappelli dell'Espresso, 2 forchette Gambero Rosso). Associato a Gente di Lago e di Fiume promuove insieme ad altri grandi Chef la materia prima del territorio e piatti profondamente legati ai pesci di acqua dolce oltre ad impegnarsi per rendere la sua cucina sempre più sostenibile. Impegnato anche nel futuro della Società a portare la sua cucina a livelli sempre maggiori.

The Executive Chef of the restaurant is Stefano Mattara, an established talent on the Italian culinary scene. Shortly after graduating from high school, he began his career with Maestro Gualtiero Marchesi at L'Albereta, an experience that will shape his cooking philosophy in future, and then embarked on his own path, discovering and mastering traditional cuisine in the taverns and "trattoria" restaurants of Lombardy and Piedmont. Once he had learnt all the secrets and recipes of the territory, Stefano got closer to haute cuisine working alongside renowned chefs in several Michelin-starred restaurants in Milan. Since opening in 2018, he has been directing the kitchen of Sottovoce and in just a few years, has earned the restaurant excellent ratings in the main national and international gastronomic guides (Michelin Guide since 2020, 2 hats from Espresso, 2 forks from Gambero Rosso). Member of "Gente di Lago e di Fiume" he promotes, together with other great chefs, local ingredients and dishes deeply connected to freshwater fish, as well as striving to make his cuisine more and more sustainable. He is well committed to bring his cuisine to the highest standards.

VISTA

PALAZZO | LAGO DI COMO

★★★★L

TASTING MENU THE SIGNATURE

I piatti "simbolo" che raccontano il percorso gastronomico dello Chef negli anni.
The Chef's gastronomical "signature" dishes over the years.

TROTA (2021)

Trota affumicata, pino mugo, baby rape, cacao, roccia effervescente
Smoked trout, mountain pine, baby turnips, cocoa, effervescent rock (1/3/4/7) ()*

CAPRIOLO (2019)

Sella di capriolo con cicoria ripassata, noci e mirtilli
Venison saddle with sautéed chicory, walnuts and blueberries (7/8) ()*

NORD, CENTRO E SUD (2016)

Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" con burrata affumicata, arancia fermentata, gambero rosso di Mazzara, granella di pistacchi, aroma all'arancia rossa e gamberi (2/7/8) (*)
Carnaroli rice "Riserva San Massimo" with smoked burrata, fermented orange, red Mazzara shrimp, chopped pistachios, red orange and prawns flavor

VIOLA (2022)

Bottoni, Zincarlin, frutti rossi, caffè
Ravioli, Zincarlin, red fruits, coffee (1/3/7) ()*

ALBORELLE IN SAOR (2015)

Alborelle, cipolla, uvetta, pinoli
Bleak, onion, raisins, pine nuts (3/4/7/8) ()*

GIN TONIC AL PIATTO (2014)

Gin, cioccolato bianco e lime, roccia effervescente, sorbetto al limone e acqua tonica
Gin jelly, white chocolate and lime light cream, fizzy rock, lemon sorbet and tonic water (7/12) ()*

€ 160,00 a persona / per person

Per l'alta complessità delle portate se viene scelto un menù degustazione, deve essere il medesimo per tutto il tavolo.

Per i gruppi di oltre 4 ospiti, è obbligatorio lo stesso menù degustazione per tutti.

Due to the high complexity of the courses, if selecting a tasting menu, it has to be the same for the entire table.

For those with more than 4 guests, 1 tasting menu for everyone is mandatory.

VISTA

PALAZZO | LAGO DI COMO

★★★★L

TASTING MENU THE FUTURE

I piatti che lo Chef ha realizzato seguendo la stagionalità dei prodotti e creato in tempi odierni.
The dishes that the Chef has created following the seasonality of the products and created in modern times.

CEVICHE DI LAGO

Cavedano e lavarello, cipolla rossa, cime di rapa, peperoncino e lime
Chub and whitefish, red onion, turnip tops, chilli pepper and lime (4/12) ()*

LEPRE

Mezzi paccheri di Gragnano, lepre, cavolo nero riccio, formaggio di capra "Casale Roccolo"
Mezzi paccheri from Gragnano, hare, curly kale, "Casale Roccolo" goat cheese (1/3/7) ()*

LUCCIO

Luccio perca, liquirizia, cipollotto, cardo
Pike perch, licorice, spring onion, thistle (4/7)

CIOCCOLATOSO

Nocciole, cacao, cioccolato fondente, dulcify
Hazelnuts, cocoa, dark chocolate, dulcify (1/3/7/8) ()*

€ 130,00 a persona / per person

THE GREEN VEGETARIAN TASTING MENU

La nota vegetale presente nel nostro menù per degustare tutta la nostra sostenibilità e i sapori delle valli e campagne circostanti.

The vegetable note in our menu to taste all our sustainability and the flavours of the surrounding valleys and countryside.

CARCIOFO

Carciofo, Parmigiano Reggiano 36 mesi, limone fermentato e tartufo nero pregiato
Artichoke, Parmigiano Reggiano aged 36 months, fermented lemon and black truffle (7)

BOTTONI

Bottoni, radicchio, pere, noci, gorgonzola e caffè
Ravioli, radicchio, pears, walnuts, gorgonzola and coffee (1/3/7/8) ()*

CAMPAGNA

Asparagi, puntarelle, Parmigiano Reggiano 36 mesi, limone, lamponi
Asparagus, chicory, Parmigiano Reggiano aged 36 months, lemon, raspberries (7)

ASSOLUTO DI ARANCIA

Arancia in varie consistenze e acidità
Orange in various textures and acidities (1/3/7) ()*

€ 110 a persona / per person

VISTA

PALAZZO | LAGO DI COMO

★★★★L

ANTIPASTI APPETIZERS

TROTA

Trota affumicata, pino mugo, baby rape, cacao, roccia effervescente
Smoked trout, mountain pine, baby turnips, cocoa, effervescent rock (1/3/4/7) ()*
€ 35

CEVICHE DI LAGO

Cavedano e lavarello, cipolla rossa, cime di rapa, peperoncino e lime
Chub and whitefish, red onion, turnip tops, chilli pepper and lime (4/12) ()*
€ 35

CAPRIOLO

Sella di capriolo con cicoria ripassata, noci e mirtilli
Venison saddle with sautéed chicory, walnuts and blueberries (7/8) ()*
€ 35

CARCIOFO

Carciofo, Parmigiano Reggiano 36 mesi, limone fermentato e tartufo nero pregiato
Artichoke, Parmigiano Reggiano aged 36 months, fermented lemon and prized black truffle (7)
€ 35

VISTA

PALAZZO | LAGO DI COMO

★★★★L

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

NORD, CENTRO E SUD

Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" con burrata affumicata, arancia fermentata, gambero rosso di Mazzara, granella di pistacchi, aroma all'arancia rossa e gamberi

Carnaroli rice "Riserva San Massimo" with smoked burrata, fermented orange, red Mazzara shrimp, chopped pistachios, red orange and prawns flavor (2/7/8) ()*

€ 45

BOMBE DEL LAGO

Linguine di Gragnano, persico, burro, salvia, panure aromatica al limone, acciughe

Gragnano linguine, perch, butter, sage, aromatic lemon panure, anchovies (1/4/7) ()*

€ 45

LEPRE

Mezzi paccheri di Gragnano, lepre, cavolo nero riccio, formaggio di capra "Casale Roccolo"

Mezzi paccheri from Gragnano, hare, curly kale, "Casale Roccolo" goat cheese (1/7) ()*

€ 45

BOTTONI

Bottoni, radicchio, pere, noci, gorgonzola e caffè

Ravioli, radicchio, pears, walnuts, gorgonzola and coffee (1/3/7) ()*

€ 40

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

LUCCIO

Luccio perca, liquirizia, cipollotto, cardo

Pike perch, licorice, spring onion, thistle (4/7)

€ 60

ALBORELLE IN SAOR

Alborelle, cipolla, uvetta, pinoli

Bleak, onion, raisins, pine nuts (3/4/7/8) ()*

€ 50

SMOKE

Controfiletto di agnello affumicato, erbe aromatiche, agretti e finger lime

Smoked lamb sirloin, aromatic herbs, agretti and finger lime (7) ()*

€ 60

CAMPAGNA

Asparagi, puntarelle, Parmigiano Reggiano 36 mesi, limone, lamponi (7)

Asparagus, chicory, Parmigiano Reggiano aged 36 months, lemon, raspberries

€ 45

VISTA

PALAZZO | LAGO DI COMO

★★★★L

DOLCI TENTAZIONI DESSERT

ASSOLUTO DI ARANCIA

Arancia in varie consistenze e acidità

Orange in several textures and acidities (1/3/7) ()*

€ 20

CIOCCOLATOSO

Nocciole, cacao, cioccolato fondente, dulcey

Hazelnuts, cocoa, dark chocolate, dulcey (1/3/7) ()*

€ 20

GIN TONIC AL PIATTO

Gin, 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

IRISH COFFEE

Caffè, whisky, cacao, fiordilatte

Coffee, whisky, cocoa, fiordilatte (1/3/7/12) ()*

€ 20

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

INFORMAZIONI UTILI

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

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.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

ACQUA FILETTE

€ 5,00

ACQUA PANNA, SAN PELLEGRINO

€ 5,00

ABBINAMENTO VINI CON MENU' DEGUSTAZIONE

WINE PAIRING

6 calici € 90

4 calici € 60