

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.

CEVICHE DI LAGO (2023)

Salmerino e lavarello, cipolla rossa, aglio orsino, peperoncino e lime
Char and whitefish, red onion, wild garlic, chilli pepper and lime (4) ()*

MILANO DA PASSEGGIO (2019)

Riso Carnaroli, zafferano, midollo e fondo di vitello, nasturzio blu pepe
Carnaroli rice, saffron, veal marrow and stock, nasturtium blue pepper (5/7) ()*

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

FUSILLONE (2022)

Fusillone di Gragnano, manzo crudo, parmigiano, tartufo nero estivo
Fusillone di Gragnano, raw beef, parmesan, black summer truffle (1/7) ()*

INFANZIA (2020)

Vitello al punto rosa cbt, pane, salsa tonnata, fondo di vitello, tuorlo marinato, capperi, sedano
Veal with pink point cbt, bread, tuna sauce, veal stock, marinated yolk, capers, celery (3/4/7/8/9) ()*

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 i menù degustazione sono per tutto il tavolo, non sono sovrapponibili e obbligatori per i tavoli con più di 4 ospiti.
Due to the high complexity of the courses, tasting menus are for the whole table, cannot be stacked and are mandatory for tables with more than 4 guests.

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.

GERMANO REALE

Germano reale crudo, pelle, fegato, senape in grani, fondo di cottura, nespole fermentate
Raw mallard, skin, liver, grain mustard, cooking juices, fermented medlars (1/3/6/7/9) ()*

COMO

Spaghetti integrali, burro, missultin, acetosella
Wholemeal spaghetti, butter, missultin, sorrel (1/4/7) ()*

ANGUILLA

Filetto di anguilla, albicocche, zenzero, cozze, red frills, senape
Eel fillet, apricots, ginger, mussels, red frills, mustard (1/3/4/7/9/14) ()*

DOLCE, FRESCO E AMARO

Sorbetto al Braulio, levistico, crumble alla maggiorana
Braulio sorbet, lovage, marjoram crumble (1/3/7/8) ()*

€ 135,00 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.

MILANO VEGETALE

Riso Carnaroli, zafferano, caprino "Casale Roccolo", ortiche, ravanelli
Carnaroli rice, saffron, "Casale Roccolo" goat cheese, nettles, radishes (5/7) ()*

BOTTONI

Bottoni, fave, piselli, pecorino, pepe nero
Ravioli, broad beans, peas, pecorino cheese, black pepper (1/3/7) ()*

ORTO

Costine rosse, olive taggiasche, feta, peperoni, ravanelli, erbe dell'orto
Red ribs, Taggiasca olives, feta cheese, peppers, radishes, herbs from the garden (7)

ASSOLUTO DI PESCA

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

€ 115 a persona / per person

Per l'alta complessità delle portate i menù degustazione sono per tutto il tavolo, non sono sovrapponibili
e obbligatori per i tavoli con più di 4 ospiti.
*Due to the high complexity of the courses, tasting menus are for the whole table, cannot be stacked and are
mandatory for tables with more than 4 guests.*

VISTA

PALAZZO | LAGO DI COMO

★★★★L

ANTIPASTI APPETIZERS

CEVICHE DI LAGO

Salmerino e lavarello, cipolla rossa, aglio orsino, peperoncino e lime
Char and whitefish, red onion, wild garlic, chilli pepper and lime (4) ()*

€ 35

LUCCIO MANTECATO

Luccio perca, alloro, quinoa, aglio fermentato, prezzemolo
Pike perch, bay leaf, quinoa, fermented garlic, parsley (4/5/7/12) ()*

€ 35

GERMANO REALE

Germano reale crudo, pelle, fegato, senape in grani, fondo di cottura, nespole fermentate
Raw mallard, skin, liver, grain mustard, cooking juices, fermented medlars (1/3/6/7/9) ()*

€ 35

MILANO VEGETALE



Riso Carnaroli, zafferano, caprino "Casale Roccolo", ortiche, ravanelli
Carnaroli rice, saffron, "Casale Roccolo" goat cheese, nettles, radishes (5/7) ()*

€ 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

COMO

Spaghetti integrali, burro, missultin, acetosella

Wholemeal spaghetti, butter, missultin, sorrel (1/4/7) ()*

€ 45

FUSILLONE

Fusillone di Gragnano, manzo crudo, parmigiano, tartufo nero estivo

Fusillone di Gragnano, raw beef, parmesan, black summer truffle (1/7) ()*

€ 45

BOTTONI

Bottoni, fave, piselli, pecorino, pepe nero

Ravioli, broad beans, peas, pecorino cheese, black pepper (1/3/7) ()*

€ 40

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

STORIONE

Storione, pomodoro, cetriolo, borragine, caviale

Sturgeon, tomato, cucumber, borage, caviar (4) ()*

€ 60

ANGUILLA

Filetto di anguilla, albicocche, zenzero, cozze, red frills, senape

Eel fillet, apricots, ginger, mussels, red frills, mustard (1/3/4/7/9/14) ()*

€ 55

INFANZIA

Vitello al punto rosa cbt, pane, salsa tonnata, fondo di vitello, tuorlo marinato, capperi, sedano

Veal with pink point cbt, bread, tuna sauce, veal stock, marinated yolk, capers, celery (3/4/7/8/9) ()*

€ 60

ORTO

Costine rosse, olive taggiasche, feta, peperoni, ravanelli, erbe dell'orto

Red ribs, Taggiasca olives, feta cheese, peppers, radishes, herbs from the garden (7)

€ 45

VISTA

PALAZZO | LAGO DI COMO

★★★★L

DOLCI TENTAZIONI DESSERT

ASSOLUTO DI PESCA

Pesche in varie consistenze e acidità

Peaches in various textures and acidities (1/3/7) ()*

€ 20

DOLCE, FRESCO E AMARO

Sorbetto al Braulio, levistico, crumble alla maggiorana

Braulio sorbet, lovage, marjoram crumble (1/3/7/8) ()*

€ 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

FIORI

Panna cotta, cioccolato bianco, camomilla, lavanda

Panna cotta, white chocolate, chamomile, lavender (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 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 9 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 10 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 13 - 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
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima fresca 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, oats, spelled, kamut or their derived strains and derived products
- 2 - Crustaceans and crustacean-based products
- 3 - Eggs and egg products
- 4 - Fish and fish-based products
- 5 - Peanuts and peanut products
- 6 - Soy and soy products
- 7 - Milk and milk-based products (including lactose)
- 8 - Celery and celery products
- 9 - Mustard and mustard-based products
- 11 - Sesame seeds and products made from sesame seeds
- 10 - Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg
- 11 - Sesame seeds and products made from sesame seeds
- 12 - Lupins and products made from lupins
- 13 - Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia or Queensland nuts, and products thereof
- 14 - Molluscs and shellfish products




The dishes marked with (*) are prepared with fresh raw materials of animal origin, just like the fishery products administered raw, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Reg EC 852/04 and EC Reg. 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