

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 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 contemporary but traditionally inspired dishes. Ingredients from the territory and from all over the 'Bel Paese' find space in the creativity of the chef and his brigade, who alternate comfort food classics with more adventurous recipes. Technique, balance of flavors, and excellent raw materials are the basis of each dish, designed to intrigue not only our international guests but our local ones as well, inviting them to discover - or remember, as the case may be - all the flavors and fragrances of Italy. In the spirit of sustainability, Sottovoce uses local products and works with small local businesses to keep our cuisine as 'green' as possible.

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. After graduating, he began his career with Maestro Gualtiero Marchesi at L'Albereta, an experience that would shape his cooking philosophy, and then embarked on his own path, discovering and mastering traditional cuisine in the osterias and trattorias of Lombardy and Piedmont. Once he had learned all the secrets and recipes of the territory, Stefano returned to haute cuisine and worked alongside renowned chefs in several of Milan's Michelin-starred restaurants.

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 taking his cuisine to greater heights.

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.

SALMERINO

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

PERNICE

Pernice rossa, cavolo viola fermentato, funghi, luppolo
Red-legged partridge, fermented purple cabbage, mushrooms, hop (3/6/7) ()*

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

Fusillone di Gragnano, tartare di cervo, parmigiano, tartufo nero, polvere di funghi
Fusillone di Gragnano, venison tartare, parmesan, black truffle, mushroom powder (1/7) ()*

ANIMELLE

Animelle, cornflakes, miele, melograno, lenticchie
Sweetbreads, cornflakes, honey, pomegranate, lentils (3/7/13) ()*

GIN TONIC AL PIATTO

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.

CARPA....CCIO

Carpa, zucca centenaria, latte di cocco, peperoncino, estratto di dragoncello
Carp carpaccio, centenary pumpkin, coconut milk, chilli pepper, tarragon extract (4/6) ()*

ZUPPA DI LAGO

Ditalini, bouillabaisse di lago, birra artigianale, salvia frita, peperoncino
Ditalini pasta, lake bouillabaisse, craft beer, fried sage, chilli pepper (1/4/7/10) ()*

ANGUILLA

Filetto di anguilla, clementine, zenzero, mandorle, aneto
Eel fillet, clementines, ginger, almonds, dill (1/3/4/7/13) ()*

BOSCO

Castagne, caffè, liquirizia e bacon
Chestnuts, coffee, liquorice and bacon (1/3/7) ()*

€ 140,00 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, topinambur, demi glass vegetale, tartufo nero
Artichoke, Jerusalem artichoke, vegetable demi-glace, black truffle (7/8)

BOTTONI

Bottoni, Zincarlin, crema e garum di zucca, erba stella, ketchup di carote viola
Buttons ravioli, Zincarlin cheese, pumpkin cream and garum, star grass, purple carrot ketchup (1/3/7) ()*

MUSCHIO

Funghi, tartufo, prezzemolo, aglio nero, cicerchie
Mushrooms, truffle, parsley, black garlic, grass peas (6) ()*

VIGNA

Uva fragola, yogurt, mosto cotto, noce moscata
Strawberry grapes, yogurt, cooked wine must, nutmeg (1/3/7/12/13) ()*

€ 120 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

CARPA....CCIO

Carpa, zucca centenaria, latte di cocco, peperoncino, estratto di dragoncello
Carp carpaccio, centenary pumpkin, coconut milk, chilli pepper, tarragon extract (4/6) ()*
€ 35

SALMERINO

Salmerino marinato alla bieta rosa e zenzero, pompelmo e caffè
Char marinated in pink chard and ginger, grapefruit and coffee (4/7) ()*
€ 35

PERNICE

Pernice rossa, cavolo viola fermentato, funghi, luppolo
Red-legged partridge, fermented purple cabbage, mushrooms, hop (3/6/7) ()*
€ 35

CARCIOFO

Carciofo, topinambur, demi glass vegetale, tartufo nero
Artichoke, Jerusalem artichoke, vegetable demi-glace, black truffle (7/8)
€ 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

ZUPPA DI LAGO

Ditalini, bouillabaisse di lago, birra artigianale, salvia fritta, peperoncino

Ditalini pasta, lake bouillabaisse, craft beer, fried sage, chilli pepper (1/4/7/10) ()*

€ 45

FUSILLONE

Fusillone di Gragnano, tartare di cervo, parmigiano, tartufo nero, polvere di funghi

Fusillone di Gragnano, venison tartare, parmesan, black truffle, mushroom powder (1/7) ()*

€ 45

BOTTONI

Bottoni, Zincarlin, crema e garum di zucca, erba stella, ketchup di carote viola

Buttons ravioli, Zincarlini cheese, pumpkin cream and garum, star grass, purple carrot ketchup (1/3/7) ()*

€ 40

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

PESCE GATTO

Pesce gatto, brodo di missoltino, rape, olio al rosmarino

Catfish, missoltino fish broth, turnips, rosemary oil (4/6) ()*

€ 60

ANGUILLA

Filetto di anguilla, clementine, zenzero, mandorle, aneto

Eel fillet, clementines, ginger, almonds, dill (1/3/4/7/13) ()*

€ 60

ANIMELLE

Animelle, cornflakes, miele, melograno, lenticchie

Sweetbreads, cornflakes, honey, pomegranate, lentils (3/7/13) ()*

€ 60

MUSCHIO

Funghi, tartufo, prezzemolo, aglio nero, cicerchie

Mushrooms, truffle, parsley, black garlic, grass peas (6) ()*

€ 45

VISTA

PALAZZO | LAGO DI COMO

★★★★L

DOLCI TENTAZIONI DESSERT

ASSOLUTO DI MELOGRANO

Melograno in varie consistenze e acidità

Pomegranate in various textures and acidity (1/3/7) ()*

€ 20

BOSCO

Castagne, caffè, liquirizia e bacon

Chestnuts, coffee, liquorice and bacon (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

VIGNA

Uva fragola, yogurt, mosto cotto, noce moscata

Strawberry grapes, yogurt, cooked wine must, nutmeg (1/3/7/12/13) ()*

€ 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/glasses € 100

4 calici/glasses € 60