

# VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

## RISTORANTE SOTTOVOCE

---



### LA FILOSOFIA DELLA CUCINA

Il Sottovoce propone una cucina creativa 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 creative 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 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. After graduating, he began his career with Maestro Gualtiero Marchesi at L'Albereta Resort, 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

LAGO DI COMO

★★★★L

## TASTING MENU

---

## THE EXPERIENCE

### **ISTINTO, PASSIONE, CREATIVITA', TERRITORIO**

La storia del ristorante Sottovoce e dello Chef Stefano Mattara raccontata in un menù degustazione di 7 portate a mano libera. Affidati a noi e vivi un'esperienza multisensoriale da ricordare e raccontare

### ***INSTINCT, PASSION, CREATIVITY, TERRITORY***

*The history of the Sottovoce Restaurant and Chef Stefano Mattara described in a 7 course tasting menu. You will live a multisensory experience to be remembered*

160€ a persona

*160€ per person*

Con abbinamento vini

*With wine pairing*

7 calici/glasses 100€

5 calici/glasses 70€

3 calici/glasses 50€

Acqua Panna, San Pellegrino 7€

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 dishes, the tasting menus are for the whole table,  
cannot be mixed and it is mandatory for tables with more than 4 guests*



# VISTA

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 Chef has created following the seasonality of the products and created in today's times*

### **SALMERINO**

Salmerino affumicato, pino mugo, prezzemolo, porro, roccia effervescente  
*Smoked char, mountain pine, parsley, leek, effervescent rock (4) (\*)*

### **PLIN DEL LAGO**

Plin dai 40 tuorli, persico, salvia, peperoncino, bouillabaisse di acqua dolce  
*Plin ravioli with 40 yolks, perch, sage, chilli pepper, lake bouillabaisse (1/3/4/7)(\*)*

### **STORIONE**

Storione, yogurt acido, cavolo nero, maionese nera alle alici  
*Sturgeon, sour yogurt, black cabbage, anchovy black mayonnaise (1/3/4/7)(\*)*

### **HONEY, ARE YOU READY ?**

Miele, polline, olive, tamarindo  
*Honey, pollen, olives, tamarind (1/3/7) (\*)*

130€ a persona / 130€ per person



# VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

## VEGETARIAN TASTING MENU

---

### THE GREEN

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 flavors of the surrounding  
valleys and countryside.*

#### **NUVOLE**

Uova di quaglia con agretti, terra di piselli, olio al rosmarino, finger lime  
*Quail eggs with agretti, peas, rosemary oil, finger lime (3)*

#### **RIS'OTTO**

Riso carnaroli "Riserva San Massimo", aglio orsino, caprino "Casale Roccolo", prezzemolo, zenzero  
*Carnaroli rice "Riserva San Massimo", wild garlic, "Casale Roccolo" goat cheese, parsley, ginger (7) (\*)*

#### **CAMPAGNA**

Asparagi, tarassaco, Parmigiano Reggiano 36 mesi, limone, lamponi  
*Asparagus, dandelion, Parmigiano Reggiano aged 36 months, lemon, raspberries (7)*

#### **PANE E NUTELLA**

Pane, crema alle nocciole, crumble al caffè  
*Bread, hazelnut cream, coffee crumble (1/3/7/8) (\*)*

110€ a persona / 110€ per person



# VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

## ANTIPASTI

### APPETIZERS

#### **SALMERINO**

Salmerino affumicato, pino mugo, prezzemolo, porro, roccia effervescente  
*Smoked char, mountain pine, parsley, leek, effervescent rock (4) (\*)*

€ 35

#### **CAPRIO- LOVE**

Tartare di capriolo, foie gras, fondo di cottura, rabarbaro, polenta  
*Deer tartare, foie gras, cooking juices, rhubarb, polenta (1/7) (\*)*

€ 38

#### **NUVOLE**

Uova di quaglia con agretti, terra di piselli, olio al rosmarino, finger lime  
*Quail eggs with agretti, peas, rosemary oil, finger lime (3)*

€ 35

## PRIMI PIATTI

### FIRST COURSES

#### **PLIN DEL LAGO**

Plin dai 40 tuorli, persico, salvia, peperoncino, bouillabaisse di acqua dolce  
*Plin ravioli with 40 yolks, perch, sage, chilli pepper, lake bouillabaisse (1/3/4/7)(\*)*

€ 45

#### **PACCHERO IMBUTTUNATO**

Mezzi paccheri di Gagnano, agnello, carciofi, pomodoro, mandarini cinesi  
*Gagnano half paccheri pasta, lamb, artichokes, tomato, kumquat (1/7/9) (\*)*

€ 45

#### **RIS'OTTO**

Riso carnaroli "Riserva San Massimo", aglio orsino, caprino "Casale Roccolo", prezzemolo, zenzero  
*Carnaroli rice "Riserva San Massimo", wild garlic, "Casale Roccolo" goat cheese, parsley, ginger (7) (\*)*

€ 40



# VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES

#### STORIONE

Storione, yogurt acido, cavolo nero, maionese nera alle alici  
*Sturgeon, sour yogurt, black cabbage, black anchovy mayonnaise (1/3/4/7)(\*)*

€ 60

#### ASSOLUTO DI PICCIONE

Piccione in tre versioni con salsa bordolese, cavolo cinese, terra di cacao e fave tonka  
*Pigeon in three versions with Bordeaux sauce, pak choi, cocoa crumble and tonka beans (1/3/7/12) (\*)*

€ 60

#### CAMPAGNA

Asparagi, tarassaco, Parmigiano Reggiano 36 mesi, limone, lamponi  
*Asparagus, dandelion, Parmigiano Reggiano aged 36 months, lemon, raspberries (7)*

€ 45

## DOLCI TENTAZIONI

### DESSERT

#### HONEY, ARE YOU READY ?

Miele, polline, olive, tamarindo  
*Honey, pollen, olives, tamarind (1/3/7) (\*)*

€ 20

#### PANE E NUTELLA

Pane, crema alle nocciole, crumble al caffè  
*Bread, hazelnut cream, coffee 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



# VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

## RISTORANTE SOTTOVOCE

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 SPEAK TO 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 labeled 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

LAGO DI COMO

★★★★L

## **INFORMAZIONI UTILI**

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](http://www.lariohotels.com)

 [vistapalazzolagodicomo](https://www.facebook.com/vistapalazzolagodicomo)

 [vistalagodicomo](https://www.instagram.com/vistalagodicomo)

Arrivederci e grazie per aver scelto VISTA Lago di Como - 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.lariohotels.com](http://www.lariohotels.com)

 [vistapalazzolagodicomo](https://www.facebook.com/vistapalazzolagodicomo)

 [vistalagodicomo](https://www.instagram.com/vistalagodicomo)

*Goodbye and thank you for choosing VISTA Lago di Como - Restaurant Sottovoce*

