



VILLA LARIO  
LAGO DI COMO

## OUR SUMMER MENU

has been elaborated around 5 Italian products sourced from specific territories recognized for their unique know-how:

PEPERONI FRIGGITELLI - PUGLIA

POMODORI SAN MARZANO - CAMPANIA

LIMONI DI SORRENTO - CAMPANIA

MELANZANA DEL RAGUSANO - SICILIA

BURRATA DEL CILENTO - CAMPANIA



## FRIGGITELLI DELLA PUGLIA

### STUFFED FRIGITELLI

Ricotta di bufala / Sundried tomatoes / crumble 12€ / 20€

Mezza o Intera ① ⑦ ⑳

### MALTAGLIATI PASTA

Raw friggiteLLi / saucisse crumbs / pecorino romano 12€ / 20€

Mezza o intera ① ③ ⑦

### FASSONA TAGLIATA

Roasted friggiteLLi / Sciacca anchovies 32€

Intera ④ ③ ⑨

### DEEP FRIED POLPO

28€

FriggiteLLi tartare / Miso reduction

Intera ④ ⑥ ⑭

## POMODORI SAN MARZANO DELLA CAMPANIA

### SAN MARZANO TOMATO CREAM

Poached egg / scarmorza affumicata, olive dust 15€

Mezza ③ ⑦ ⑳

### BUFFALA CAPPELLACCI

San Marzano tomatoes / Liguria pesto 14€ / 22€

Mezza o Intera ① ③ ⑦ ⑧ ⑳

### SAN MARZANO RISOTTO

Ricotta di bufala / Basil 20€

Intera ⑦ ⑨ ⑳

### ROASTED MONKFISH

Escarole / Caper crumble / San Marzano maionese 32€

Intera ② ④



## LIMONI DI SORENTO - CAMPANIA

### **FASSONA TARTARE**

Lemon cream / ricotta stuffed zucca flower 18€

Mezza (7)

### **LEMON LINGUINE**

Tuna tartare / datterini tomatoes / basil 14€ / 22€

Mezza & Intera (1) (4)

### **SQUID INK MEZZE MANICHE**

Vongole veraci/ Bottarga di cefalo /Mint 20€

Intera (1) (4) (14)

### **ROASTED RABBIT**

Lemon gel / Carrot cream / Beans 28€

Intera

## MELANZANA DEL RAGUSANO - SICILIA

### **PISTACCHIO MORTADELLA**

Minted aubergine / foccacia 12€

Mezza (1)

### **SLOW COOKED AUBERGINE**

Parmigiano reggiano 48 mesi / basil 18 €

Intera (7) (20)

### **TUNA TATAKI**

Smoked aubergine / Scamorza cheese 14€ / 25€

Mezza o intera (4) (6)

### **MEZZI PACCHERI**

Aubergine alla norma / Bufala cream 20 €

Intera (1) (7) (20)



## BURRATA DEL CILENTO- CAMPANIA

### **CULATELLO**

Burrata / crunchy vegetable 18€  
Mezza ⑦

### **ZUCCA FLOWER RISOTTO**

Buratta / Raw Mazara shrimps 20 €  
Intera ② ⑦

### **GRILLED SEABASS**

Celeriac cream / peas / burrata / dehydrated olive 30 €  
Intera ⑦ ⑨

Our **Friggitelli**, are sourced from **Azienda delizie della Puglia**

Our **Aubergine** are sourced fom **Azienda agricola Fornaro – Chiaramonte Gulfi – Ragusa - Sicilia**

The **San Marzano tomato** are sourced from **Cooperativa Orticola S. Maria delle Grazie –Sarno – Campania**

The **Burrata** comes from **Caseificio Fratelli Di Lascio –Contrada Cerro Pontebarizzo-Capaccio –Salerno - Campania**

The **Sorrento lemon** is sourced from **Solagri Cooperativa Produttori**



- ① glutine-cereali/grain-gluten ② crostacei/shellfish ③ uova/eggs ④ pesce/fish ⑤ arachidi/peanuts  
⑥ soia/soya ⑦ latte/milk ⑧ frutta a guscio/nuts ⑨ sedano/celery ⑩ senape/mustard  
⑪ semi di sesamo/sesame seed ⑫ solfiti/sulphites ⑬ lupini/lupins  
⑭ molluschi/seafood - mollusc ⑰ carne/meat ⑱ piatto vegetariano/vegetarian dish

**Per eventuali allergie e/o intolleranze avvisate il nostro personale, nel menù sono indicati gli allergeni ed è consultabile l'elenco/scheda degli allergeni su richiesta.**

For any allergies and / or intolerances, notify our staff, the allergens are indicated in the menu and the allergen list / sheet can be consulted on request.

**Alcuni prodotti contrassegnati con \*\* possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del manuale di autocontrollo igienico ai sensi del reg. ce n. 852/04. Siamo a disposizione per qualsiasi chiarimento.**  
Some products marked with \*\* can be deep frozen or frozen on site (by rapid temperature reduction) as described in the procedures of the hygienic self-control manual pursuant to reg. ce n. 852/04. We are available for any clarification.

**Il nostro *Executive Chef Michele Tamburrino* è a vostra disposizione per programmare i vostri eventi, banchetti e cene speciali.**

Our *Executive Chef Michele Tamburrino* is at your disposal to plan your events, banquets and special dinners.

While we are looking forward for our guest to enjoy our menu, we also understand you might have come to Lake Como with some dream food in mind.

Please don't hesitate to ask our staff if either it can be made on the spot, or just give us 24 hours and we will do our best to execute that special recipe, just for you.

