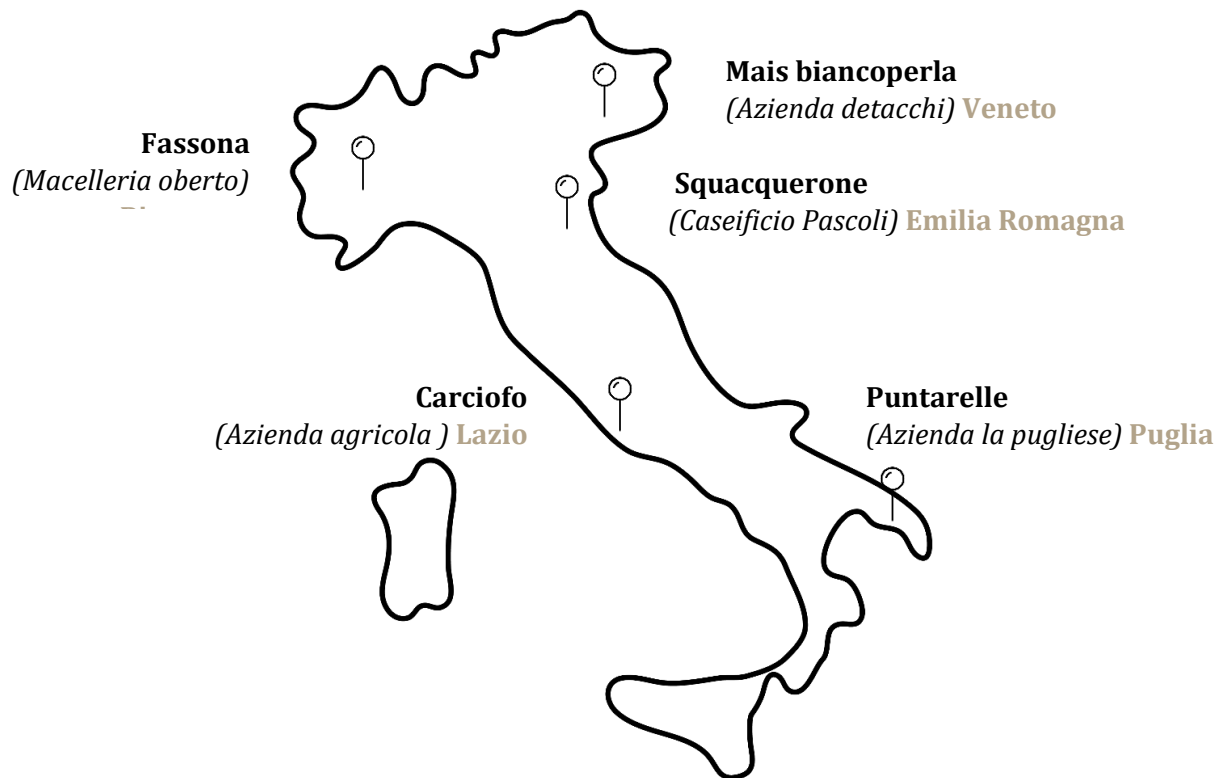


Our spring menù

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



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.



VILLA LARIO
LAGO DI COMO

Puntarelle – Lazio

	Mezza	Piena
Insalata di puntarelle, Burratina/ acciughe/ sfoglia di pane 1- 4 -7	€18	€25
Chicory salad Burratina/ anchovies / puff pastry 1-4- 7		
Carpaccio di Ricciola fumè, dripping di salse/ puntarelle scottate 4- 3- 6	€23	€35
Smoked Amberjack carpaccio Sauces dripping/ seared chicory 4- 3- 6		
Linguina al limone Puntarelle/ alici/ finocchietto 1 -4 -7	-	€18
Linguina lemon Chicory/ anchovies/ wild fennel 1 -4 -7		

Carciofo – Lazio

	Mezza	Piena
Uovo di Parisi con crema di carciofi Topinambur /carciofi croccanti / tartufo nero 1- 3- 20	€18	€28
Parisi egg with artichoke cream Jerusalem artichoke/ crispy artichokes/ black truffle 1- 3 -20		
Carciofo alla Giudìa Parmigiano reggiano 36 mesi 7- 20	€14	€20
Giudia artichoke Parmesan cheese 7- 20		
Filetto di rombo Carciofi/ patate/ limone 1- 4	-	€32
Turbot fillet Artichokes/ potatoes/ lemon 1- 4		



Stracchino – Emilia Romagna

	Mezza	Piena
Cavolfiore	€16	€25
Barbabietola/ stracchino/salvia 7 - 20		
Cauliflower		
Stracchino/ Beetroot/ Sage 7 - 20		
Risotto allo stracchino,	-	€20
Basilico/Limone 4-3-7-20		
Stracchino cheese risotto		
Basil/ Lemon 4-3-7-20		
Polpo in crosta	€18	€30
asparagi bianchi/stracchino/salsa ponzu 1-6 -7-14-9		
Crusted octopus		
Asparagus/ stracchino/ ponzu sauce 1-6 -7-14-9		

Fassona – Piemonte

	Mezza	Piena
Tartare di fassona 3-4 -7-10-19	-	€25
Fassona tartare 3-4 -7-10-19		
Fettuccina con ragù bianco	-	€18
Fassona/ asparagi / parmigiano 1- 3-7-19		
Fettuccina with white ragout		
Asparagus/ Fassona/ Parmesan 1- 3-7-19		
Controfiletto di fassona	-	€32
Radicchio/ patate/ pecorino 7 -19		
Sirloin of fassona		
Radicchio/ potatoes/ pecorino		



Mais Biancoperla – Veneto

	Mezza	Piena
Polentina morbida	-	€20
Bitto/ verza/ sfoglia al saraceno 1-7		
Soft polenta		
Bitto/ savoy cabbage / crispy buckwheat pastry 1-7		
Gnocchetti di polenta	€18	€25
Limone/ asparagi/ calamaretto spillo/ bottarga 1-7 -14- 4		
Polenta gnocchi		
lemon/ asparagus/ baby squid / bottarga 1-7 -14- 4		
Pluma di maialino iberico	-	€32
Miso/ polenta bianca/ lamponi/ pachoi 6-7-12-19		
Pluma of Iberian piglet		
Miso/ polenta/ raspberries/ pak choi 6-7-12-19		



Dessert

	Mezza	Piena
Tiramisu al cucchiaino rivisitato	-	€10
Fruttini gelato		€12
Crema brùlè ai frutti rossi		€10
Gelati e sorbetti	-	€10
Agnolotto al gianduia in brodo di pesche e cioccolato bianco		€14
Crema al cioccolato con sbrisolona di pistacchio gelée al passion fruit	-	€10

Cheese Selection

La nostra selezione di formaggi con Miele e marmellata di pere senapata e frutta secca €20

Our selection of cheeses with honey and pear mustard jam and dried fruit

Oro nero	Emilia	
Pecorino di Pienza	Toscana	
Caciotta al tartufo nero pregiato	Veneto	
Castelmagno d'alpeggio	Piemonte	
Casera DOP	Lombardia	

Allergeni

1. glutine-cereali | grain-gluten

9. sedano | celery

2. crostacei | shellfish

10. senape | mustard



VILLA LARIO
LAGO DI COMO

3. uova | eggs

4. pesce | fish

5. arachidi | peanuts

6. soia | soya

7. latte | milk

8. frutta a guscio | nuts

11. semi di sesamo | sesame seed

12. solfiti | sulphites

13. lupini | lupins

14. molluschi | seafood – mollusc

19. carne | meat

20. 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 Alex Visconti è a vostra disposizione per programmare i vostri eventi, banchetti e cene speciali.

Our Executive Chef Alex Visconti is at your disposal to plan your events, banquets and special dinners



VILLA LARIO
LAGO DI COMO