

## OUR LUNCH MENÙ

<b>Tagliere Salumi e Formaggi della tradizione con giardiniera di verdure fatta in casa</b>	<b>25</b>
<i>Traditional cured meats and cheeses platter with homemade vegetable pickle 7-12-19</i>	
<b>Tartare di fassona piemontese</b>	
<b>Burrata/Pomodoro essiccato/Acciuga</b>	<b>20</b>
<i>Fassona beef tartare, cilento burrata, dried tomato, anchovies 7-12-19</i>	
<b>Carpaccio di tonno</b>	
<b>Avocado/Salsa al mango/tequila/shiso</b>	<b>20</b>
<i>Tuna carpaccio, avocado, mango e tequila reduction, Shiso 4-6</i>	
<b>Cubo di vitello tonnato</b>	
<b>Cipolla di tropea /Fiori di capperi/ Olive taggiasche</b>	<b>18</b>
<i>Veal, tropea onion, caper flowers, taggiasca olive 3-4-12-19</i>	
<b>Caprese</b>	<b>18</b>
<i>Tomatoes &amp; Mozzarella 7-20</i>	
<b>Risotto cacio e pepe</b>	
<b>Tartare di tonno /Crema al lime</b>	<b>18</b>
<i>Cacio cheese and pepper risotto, tuna tartare, lime sauce 3-4-7-12</i>	
<b>Garganello con pesto di pistacchi</b>	
<b>Burrata/Tartare di Gambero rosso</b>	<b>18</b>
<i>Garganello with pistachio pesto, burrata, red prawn tartare 2-3-7</i>	



<b>Tortellaccio ripieno di tartare di lavarello</b>	
<b>Limone/Salsa Carbonara/Bottarga di muggine</b>	<b>20</b>
<i>Tortellaccio stuffed with Lavarello tartare, lemon, carbonara sauce, Mullet bottarga 3-4-7</i>	
<b>Costoletta di vitello alla Milanese</b>	
<b>Patate soutè/Misticanza /Datterini /Salsa timo e lime</b>	<b>28</b>
<i>Milanese-style veal cutlet, sauté potatoes, mixed salad, datterini tomatoes, thyme and lime sauce 1-3-19</i>	
<b>Tagliata di Fassona piemontese</b>	
<b>Cime di rapa/Crema di scamorza affumicata/Cruschi lucani</b>	<b>32</b>
<i>Fassona beef tagliata, seared green turnip, smoked cheese cream, Lucani peper powder 7-19</i>	
<b>Tataki di tonno</b>	
<b>Insalata verde/Riso venere/Avocado/Salsa yogurt al finocchietto/Sesamo bianco</b>	<b>18</b>
<i>Tuna tataki, black rice, avocado, salad with yogurt sauce with fennel, white sesame 4-7-11</i>	
<b>Insalata verde con ricottina di bufala</b>	
<b>Lamponi/Finocchi/ Arancia/Semi di papavero</b>	<b>16</b>
<i>Green salad with buffalo ricotta, raspberry, orange, fennel, poppy seeds 7-20</i>	
<b>DESSERT</b>	
<b>Tiramisù</b>	<b>10</b>
<b>Creme Brulè ai frutti rossi</b>	<b>10</b>
<b>Fruttini Gelato</b>	<b>12</b>

---

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

## Gli Allergeni

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
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.

