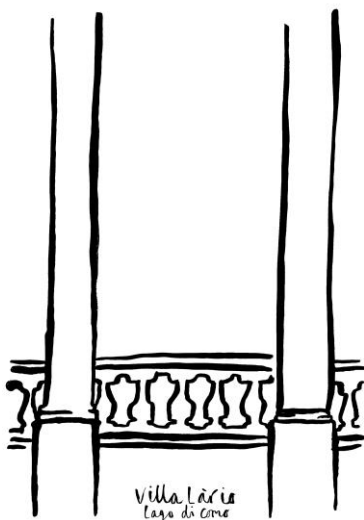


PRANZO DELLA  
DOMENICA A VILLA LARIO





9

Discover our Pranzo della domenica by Davide Maci, Executive Chef at Villa Lario, celebrating seasonal exceptional Italian products and an iconic Italian family moment.

#### WELCOME COCKTAIL

Limone, lime, cedro, finocchietto. *Lemon, lime, citron, wild fennel*

#### BUFFET

**Focaccia ai pomodori e olive.** *Focaccia with tomatoes and olives* 1

**Sfoglia, ricotta e erbe.** *Puff pastry with ricotta and herbs* 1,3,7

**Pinimonio di verdure.** *Vegetable crudités*, 8,3,12

**Verdure in conserva.** *Preserved vegetables*, 12,9

**Selezione di formaggi.** *Selection of cheese* 7

#### TO SHARE

**Alici marinate.** *Marinated anchovies* 4,12

**Cuori di lattuga, salsa Caesar, Parmigiano.** *Baby lettuce, Caesar sauce, Parmesan*, 3,7,4

**Carciofi in conserva.** *Preserved artichokes*, 12

**Uovo al pomodoro e parmigiano.** *Egg in tomato sauce and parmesan* 3,7

#### PRIMO PIATTO

**Ravioli ripieni di ricotta, pomodori, parmigiano, limone** 1,3,7

*Ravioli stuffed with ricotta, tomatoes, parmesan, lemon*

#### MAIN to choose from

**Bavetta di manzo delle Maremma marinata alle erbe** 7

*Maremma beef flank steak, marinated in herbs*

**Melanzana al forno, ceci e rabarbaro**

*Baked aubergine, chickpeas and rhubarb*

**Branzino alla brace** 4

*Grilled sea bass*

#### CONTORNI to share

**Purè di patate.** *Mashed potatoes* 7

**Carote, agrumi e finocchio.** *Carrots, citrus and fennel* 7

**Insalata di finocchi e mandorle.** *Fennel and almond salad* 8

#### DOLCE to share

**Torta di rose, gelato al fior di latte, crema Chantilly** 1,3,7

*Torta di rose, fior di latte ice cream, Chantilly cream*

**Tè, caffè, acqua inclusi** Tea, coffee, water included

**75€ per person**