



VISTA

PALAZZO | LAGO DI COMO

★★★★L

RISTORANTE SOTTOVOCE

Benvenuto dello Chef con Cocktail  
*Chef's welcome accompanied with a cocktail*

ANTIPASTI ♦ APPETIZER

Trota salmonata del Lago al pino mugo con biette in osmosi all'aceto di riso,  
salsa al lime e menta fermentati, roccia effervescente (1/3/4/7)  
*Lake salmoned trout marinated with mountain pine, turnips in rice vinegar osmosis,  
fermented mint and lime sauce, fizzy rock*

Tartare di mela verde, sedano e lime, puntarelle ghiaccio, spuma di Parmigiano 36 mesi  
e acciughe del Cantabrico affumicate (4/7/8)  
*Green apple tartare, celery and lime, puntarelle vegetables, 36 months parmesan foam  
and smoked Cantabrico anchovies*

PRIMI PIATTI ♦ FIRST COURSES

Risotto alla bisque di gambero rosso di Mazara, scampi croccanti, arancia fermentata,  
perle di foiegras e aroma all'arancia rossa (2/7)  
*Risotto with bisque of Mazara red prawns, crispy scampi, fermented orange, foie-gras pearls,  
red orange scent*

Paccheri ripieni al ragù d'agnello e crema di cavolo nero (1/7/9/12)  
*Paccheri stuffed with lamb ragout and creamed black cabbage*

SECONDI PIATTI ♦ SECOND COURSES

Filetto di ombrina del Mediterraneo con carciofi alla giudia e salsa d'ostrica (1/4/5/14)  
*Mediterranean Croaker fillet with artichoke in giudia style and oyster sauce*

Sorbetto al melograno, terra di cacao e aria alla liquirizia (1/3/7)  
*Pomegranate sorbet, chocolate land and liquorice foam*

Suprema di faraona con ripieno di castagne e funghi, ketchup di zucca Mantovana (4/6/7)  
*Guinea fowl supreme stuffed with chestnut and mushroom,  
Mantovana pumpkin ketchup*

DESSERT

Gelato al panettone, waffle alle nocciole, crema al mascarpone e agrumi confit (1/3/7)  
*Panettone ice cream, hazelnut waffle, mascarpone cream and confit citrus*

Dopo le ore 24:00 Cotechino con lenticchie (7)  
*After midnight will be served cotechino and lentils*

Inizio cena ore 20:00 per tutti gli ospiti | *Starting dinner at 8pm for all diners*

€ 350 A PERSONA - ACQUA, CAFFÈ  
€350 per person - WATER, COFFEE

€ 70 abbinamento vini per persona | €70 wine pairing per person

Per prenotazioni | For reservations:  
[info@vistalagodicomo.com](mailto:info@vistalagodicomo.com) - tel: +031 5375241