

# VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

## RISTORANTE SOTTOVOCE



### LA FILOSOFIA DELLA CUCINA

Il Sottovoce propone una cucina creativa con piatti moderni ma d'ispirazione tradizionale. Ingredienti del territorio e di tutto il "bel paese" trovano spazio nella creatività dello Chef e della brigata che alternano portate "golose" ad altre "più spinte". Tecnica, bilanciamento dei sapori, materie prime d'eccellenza sono alla base di ogni piatto e vogliono stupire l'ospite internazionale ma anche quello del territorio, facendogli scoprire o ricordare tutti i sapori e i profumi dell'Italia. Sostenibilità con prodotti del territorio e impegno con le piccole imprese locali sono il marchio "green" della nostra cucina.

*Sottovoce offers creative cuisine with contemporary but traditionally inspired dishes. Ingredients from the territory and from all over the 'Bel Paese' find space in the creativity of the chef and his brigade, who alternate comfort food classics with more adventurous recipes. Technique, balance of flavors, and excellent raw materials are the basis of each dish, designed to intrigue not only our international guests but our local ones as well, inviting them to discover - or remember, as the case may be - all the flavors and fragrances of Italy. In the spirit of sustainability, Sottovoce uses local products and works with small local businesses to keep our cuisine as 'green' as we can.*

### PER CONOSCERE IL NOSTRO CHEF

Executive Chef del Ristorante è Stefano Mattara, talento della cucina italiana. Dopo essersi diplomato ha iniziato la sua carriera dal Maestro Gualtiero Marchesi all'Albereta, tappa che segnerà molto la sua filosofia di cucina, per poi specializzarsi, andando a scoprire ed imparare la cucina tradizionale in osterie e trattorie di Lombardia e Piemonte. Una volta appresi tutti i segreti e le ricette del territorio, Stefano torna all'alta cucina con diverse esperienze nei ristoranti stellati di Milano al fianco di grandi e blasonati Chef. Dall'apertura del 2018, dirige la cucina del Sottovoce e in pochi anni ha portato il ristorante ad avere ottime valutazioni sulle principali guide gastronomiche nazionali ed internazionali (Guida Michelin dal 2020, 2 cappelli dell'Espresso, 2 forchette Gambero Rosso). Associato a Gente di Lago e di Fiume promuove insieme ad altri grandi Chef la materia prima del territorio e piatti profondamente legati ai pesci di acqua dolce oltre ad impegnarsi per rendere la sua cucina sempre più sostenibile. Impegnato anche nel futuro della Società a portare la sua cucina a livelli sempre maggiori.

*The Executive Chef of the restaurant is Stefano Mattara, an established talent on the Italian culinary scene. After graduating, he began his career with Maestro Gualtiero Marchesi at L'Albereta, an experience that would shape his cooking philosophy, and then embarked on his own path, discovering and mastering traditional cuisine in the osterias and trattorias of Lombardy and Piedmont. Once he had learned all the secrets and recipes of the territory, Stefano returned to haute cuisine and worked alongside renowned chefs in several of Milan's Michelin-starred restaurants. Since opening in 2018, he has been directing the kitchen of Sottovoce and in just a few years has earned the restaurant excellent ratings in the main national and international gastronomic guides (Michelin Guide since 2020, 2 hats from Espresso, 2 forks from Gambero Rosso). Member of "Gente di Lago e di Fiume" he promotes, together with other great chefs, local ingredients and dishes deeply connected to freshwater fish, as well as striving to make his cuisine more and more sustainable. He is well committed to taking his cuisine to greater heights.*



# VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

## TASTING MENU

---

## THE EXPERIENCE

### **ISTINTO, PASSIONE, CREATIVITA', TERRITORIO**

La storia del ristorante Sottovoce e dello Chef Stefano Mattara raccontata in un menù degustazione di 7 portate a mano libera. Affidati a noi e vivi un'esperienza multisensoriale da ricordare e raccontare.

### ***INSTINCT, PASSION, CREATIVITY, TERRITORY***

*The history of the Sottovoce restaurant and Chef Stefano Mattara described in a 7-course tasting menu. Trust us and live a multisensory experience to remember and pass on.*

€ 160 a persona

€ 160 per person

Con abbinamento vini

*With wine pairing*

7 calici/glasses € 100

5 calici/glasses € 70

3 calici/glasses € 50

Acqua Panna, San Pellegrino € 7

Per l'alta complessità delle portate i menù degustazione sono per tutto il tavolo, non sono sovrapponibili e obbligatori per i tavoli con più di 4 ospiti, il menù può essere ordinato fino a 30 minuti prima della chiusura della cucina.

*Due to the high complexity of the courses, the tasting menus are intended for the whole table, cannot be mixed and are mandatory for tables with more than 4 guests, Tasting Menus can be ordered up to 30 minutes before the kitchen's closure.*



# VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

## TASTING MENU

## THE FUTURE

I piatti che lo Chef ha realizzato seguendo la stagionalità dei prodotti e creato in tempi odierni  
*The dishes that the Chef has created following the seasonality of the products and created in modern time*

### CEVICHE DI LAGO

Salmerino e lavarello, cipolla rossa, cicoria, peperoncino e lime  
*Char and lavaret fish, red onion, chicory, chilli pepper and lime (4)(\*)*

### TRA ACQUA DOLCE E SALATA

Riso carnaroli allo stracchino, anguilla, caffè, barbabietola  
*Carnaroli rice with stracchino cheese, eel, coffee, beetroot (4/6/7)(\*)*

### PESCE GATTO

Pesce gatto, cetrioli, nocciole, coriandolo, lemongrass  
*Catfish, cucumbers, hazelnuts, coriander, lemongrass (4/7/13)(\*)*

### RELAX, TAKE IT EASY!

Cioccolato bianco, malva, camomilla, olive  
*White chocolate, mallow herb, camomile, olives (1/3/7)(\*)*

€ 130 a persona / € 130 per person



# VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

## VEGETARIAN TASTING MENU

### THE GREEN

La nota vegetale presente nel nostro menù per degustare tutta la nostra sostenibilità e i sapori delle valli e campagne circostanti.

*The vegetable note present in this menu to taste our sustainability and all the flavors of the surrounding valleys and countryside.*

#### ARROCOMERO

Anguria, cipollotto, sesamo, zenzero, limone, soia

*Watermelon, spring onion, sesame, ginger, lemon, soy (6/11)*

#### ROSA

Ravioli alla barbabietola, zincarlin, lamponi, erba ghiaccio

*Beetroot ravioli, zincarlin cheese, raspberries, ice grass (1/3/7)(\*)*

#### PARMIGIANA

Melanzane, pomodoro, Parmigiano reggiano 36 mesi, basilico, noci

*Eggplant, tomato, 36 month Parmigiano Reggiano, basil, walnuts (1/6/7/13)*

#### ASSOLUTO ALLE ALBICOCCHE

Albicocche in diverse consistenze e acidità, gelsomino

*Apricots in different consistencies and acidities, jasmine (\*)*

€ 110 a persona / € 110 per person



# VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

## ANTIPASTI

### APPETIZERS

#### CEVICHE DI LAGO

Salmerino e lavarello, cipolla rossa, cicoria, peperoncino e lime  
*Char and lavaret fish, red onion, chicory, chilli pepper and lime (4) (\*)*

€ 35

#### ANATRA

Tartare di anatra, albicocche fermentate, grue di cacao, foie gras  
*Duck tartare, fermented apricots, cocoa grue, foie gras (7/13) (\*)*

€ 38

#### ARROCOMERO

Anguria, cipollotto, sesamo, zenzero, limone, soia  
*Watermelon, spring onion, sesame, ginger, lemon, soy (6/11)*

€ 35

## PRIMI PIATTI

### FIRST COURSES

#### TRA ACQUA DOLCE E SALATA

Riso carnaroli allo stracchino, anguilla, caffè, barbabietola  
*Carnaroli rice with stracchino cheese, eel, coffee, beetroot (4/6/7)(\*)*

€ 45

#### SPAGO PAZZO

Spaghetti integrali, zucchine, menta, salsiccia di Bra, fiori di zucca  
*Wholemeal spaghetti, zucchini, mint, Bra sausage, zucchini flowers (1/3/7/9)(\*)*

€ 45

#### ROSA

Ravioli alla barbabietola, zincarlin, lamponi, erba ghiaccio  
*Beetroot ravioli, zincarlin cheese, raspberries, ice grass (1/3/7)(\*)*

€ 40

I piatti della carta non possono essere divisi / *À-la-carte dishes cannot be divided in two plates*



# VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES

#### PESCE GATTO

Pesce gatto, cetrioli, nocciole, coriandolo, lemongrass  
*Catfish, cucumbers, hazelnuts, coriander, lemongrass (4/7/13)(\*)*

€ 60

#### ROGER RABBIT

Coniglio, maiale, topinambur, ciliegie, mizuna  
*Rabbit, pork, Jerusalem artichoke, cherries, mizuna (7/9)(\*)*

€ 60

#### PARMIGIANA

Melanzane, pomodoro, Parmigiano Reggiano 36 mesi, basilico, noci  
*Eggplant, tomato, 36 months Parmigiano Reggiano cheese, basil, walnuts (1/6/7/13)*

€ 45

## DOLCI TENTAZIONI

### DESSERT

#### RELAX, TAKE IT EASY!

Cioccolato bianco, malva, camomilla, olive  
*White chocolate, mallow herb, camomile, olives (1/3/7)(\*)*

€ 20

#### AMARO, DOLCE E SALATO

Cioccolato fondente, arachidi, caramello  
*Dark chocolate, peanuts, toffee (1/3/7/13)(\*)*

€ 20

#### ASSOLUTO ALLE ALBICOCCHE

Albicocche in diverse consistenze e acidità, gelsomino  
*Apricots in different consistencies and acidities, jasmine (\*)*

€ 20



# VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

## RISTORANTE SOTTOVOCE

SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA

AD INFORMARE IL PERSONALE ADDETTO DI EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI O PATOLOGIE LEGATE AL CIBO DI CUI SI E' AFFETTI, AL FINE DI CONSENTIRCI DI OFFRIRVI IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILE.

GRAZIE.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 9 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 10 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 13 - Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima fresca di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES

PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLLERANCES, WHEN MAKING YOUR ORDER, SO WE CAN OFFER YOU THE BEST SERVICE  
THANK YOU.

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011

"Substances or products causing allergies or intolerances"

- 1 - Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their derived strains and derived products
- 2 - Crustaceans and crustacean-based products
- 3 - Eggs and egg products
- 4 - Fish and fish-based products
- 5 - Peanuts and peanut products
- 6 - Soy and soy products
- 7 - Milk and milk-based products (including lactose)
- 8 - Celery and celery products
- 9 - Mustard and mustard-based products
- 11 - Sesame seeds and products made from sesame seeds
- 10 - Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg
- 11 - Sesame seeds and products made from sesame seeds
- 12 - Lupins and products made from lupins
- 13 - Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia or Queensland nuts, and products thereof
- 14 - Molluscs and shellfish products

The dishes marked with (\*) are prepared with fresh raw materials of animal origin, just like the fishery products administered raw, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Reg EC 852/04 and EC Reg. 853/04.

# VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

## INFORMAZIONI UTILI

Si prega di adeguare i dispositivi telefonici ad un volume consono all'ambiente e atto al rispetto reciproco degli altri ospiti;

Wi-fi Password: vistapalazzo.031

 [www.lariohotels.com](http://www.lariohotels.com)

 [vistapalazzolagodicomo](https://www.facebook.com/vistapalazzolagodicomo)

 [vistalagodicomo](https://www.instagram.com/vistalagodicomo)

Arrivederci e grazie per aver scelto VISTA Lago di Como - Ristorante Sottovoce

## USEFUL INFORMATION

*Please be so kind to keep the volume of your telephone device low, to be appropriate to the environment and suitable for the mutual respect of other Guests;*

Wi-fi Password: vistapalazzo.031

 [www.lariohotels.com](http://www.lariohotels.com)

 [vistapalazzolagodicomo](https://www.facebook.com/vistapalazzolagodicomo)

 [vistalagodicomo](https://www.instagram.com/vistalagodicomo)

*Goodbye and thank you for choosing VISTA Lago di Como - Restaurant Sottovoce*

