

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.

"La cucina è storia, è cultura, è la necessità alimentare di un popolo creata
dalla propria inventiva"
*"Cuisine is history, is culture, is the nourish necessity of a people that is created through
its own inventiveness"*

Giorgio Puleo



VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

TASTING MENU

THE EXPERIENCE

CRUDO DI LAGO

Marinato, bottarga e le sue uova, cavolfiore, sedano rapa, polvere di cicoria

Marinated fresh waterfish, botargo, cauliflower, celeriac and chicory powder (3,4,9,15)

RAVIOLI DI CARNE

Brasato, gambero di fiume, alga nori

Home-made ravioli, braised beef, river shrimps, nori seaweed (2,12,15)

BUSECCA LARIANA

Anguilla, ristretto di lago, sedano e carote, fagioli di spagna

Eel, fish demi-glace, celery and carrots, sponge beans (4,9,12,15)

CERVO

Sella di cervo, taro, frutti selvatici

Deer saddle, sweet potato, wild berries

MELA COTOGNA

Gelato al cardamomo, crumble, ganache al caramello

Cardamom ice cream, crumble and butterscotch (1,7)

€ 150 a persona / € 150 per person

Con abbinamento vini (12) / *With wine pairing*

5 calici/glasses € 100

3 calici/glasses € 60

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

MENU' DEGUSTAZIONE VEGANO SENZA GLUTINE

THE GREEN VEGETARIAN/GLUTEN FREE TASTING MENU

FUNGO

Cardoncello bollito e cannellato, barbabietola, prugne, umeboshi

Cardoncello mushroom, beetroot, plums, umeboshi

RISO

Crema di broccolo e la sua rapatura, carota, miso bianco, zenzero

Carnaroli rice, creamy broccoli, carrot, white miso, ginger

ZUCCA

La sua declinazione, anacardi, funghi trombetta, erbe

Pumpkin and its variations, cashews, trumpet mushrooms, mixed herbs (8)

GOLOSO

Cioccolato 80%, muesli al mais, cachi, melograno

Chocolate 80%, corn muesli, persimmons, pomegranate (7)

€ 130 a persona / € 130 per person

Con abbinamento vini (12) / *With wine pairing*

4 calici/glasses € 80



VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

ANTIPASTI

APPETIZERS

FASSONA

Cubi di filetto, rutabaga, tosazu, missoltino

Fassona beef cubes, purple turnip, tosazu, missoltino fish (4,6,15)

€ 40

CRUDO DI LAGO

Marinato, bottarga e le sue uova, cavolfiore, sedano rapa, polvere di cicoria

Marinated fresh water fish, botargo, cauliflower, celeriac and chicory powder (3,4,9,15)

€ 45

FUNGO

Cardoncello bollito e cannellato, barbabietola, prugne, umeboshi

Cardoncello mushroom, beetroot, plums, umeboshi

€ 35

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

SPAGHETTO

Burro, missoltino, bacca di alloro

Spaghetti pasta, butter, missoltino fish, bay leaf berries (4/7)

€ 35

RAVIOLI DI CARNE

Brasato, gambero di fiume, alga nori

Home-made ravioli, braised beef, river shrimps, nori seaweed (2,12,15)

€ 45

RISO

Crema di broccolo e la sua rapatura, carota, miso bianco, zenzero

Carnaroli rice, creamy broccoli, carrot, white miso, ginger

€ 40

VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

BUSECCA LARIANA

Anguilla, ristretto di lago, sedano e carote, fagioli di spagna
Eel, fish demi-glace, celery and carrots, sponge beans (4,9,12,15)

€ 60

CERVO

Sella di cervo, taro, frutti selvatici
Deer saddle, sweet potato, wild berries (15)

€ 55

ZUCCA

La sua declinazione, anacardi, funghi trombetta, erbe
Pumpkin and its variations, cashews, trumpet mushrooms, mixed herbs

€ 40

VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

DOLCI TENTAZIONI

DESSERT

MELA COTOGNA

Gelato al cardamomo, crumble, ganache al caramello
Cardamom ice cream, crumble and butterscotch (1,7)

€ 20

GOLOSO

Cioccolato 80%, muesli al mais, cachi, melograno
Chocolate 80%, corn muesli, persimmons, pomegranate (7)

€ 20

CILINDRO

Cialda croccante, ricotta di capra, marmellata di arance e zenzero, the matcha
Crunchy waffle, goat-cheese ricotta, orange and ginger marmalade, matcha tea (1,3,7)

€ 25

Acqua Panna, San Pellegrino

€ 7

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
- 15 - Le preparazioni alimentari contraddistinte dal presente numero sono state sottoposte alla tecnica del raffreddamento rapido al fine di conservarne le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

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
- 15 - Food preparations identified by this number have been submitted to the rapid cooling technique in order to preserve their organoleptic and nutritional characteristics

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.vistalagodicomo.com/it/restaurant

 <https://www.facebook.com/ristorantesottovoce>

 <https://www.instagram.com/sottovoce.ristorante>

Arrivederci e grazie per aver scelto VISTA Lago di Como 5* L – 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.vistalagodicomo.com

 <https://www.facebook.com/ristorantesottovocecomo>

 <https://www.instagram.com/sottovoce.ristorante>

Goodbye and thank you for choosing VISTA Lago di Como 5*L – Restaurant Sottovoce

