

VISTA

PALAZZO | VERONA

★★★★L

R I S T O R A N T E S O T T O V O C E



LA FILOSOFIA DELLO CHEF

Interpretare la tipicità locale in chiave moderna, attraverso lo studio e la ricerca della materia prima. Utilizzo dei prodotti nella loro totalità, con un indirizzo vegetale volto ad una sostenibilità a 360 gradi.

OUR CHEF'S PHILOSOPHY

Interpreting local typicality in a modern way, through the study and research of the raw materials. Use of products in their entirety, with a vegetable approach in a sustainability way.

MENÙ DEGUSTAZIONE DELLO CHEF FABIO ACETI

TASTING MENU FROM OUR CHEF FABIO ACETI

"Lasciate che vi guidi tra le essenze ed i sapori che simboleggiano la mia cucina e la mia vita."

VISTA PALAZZO 6.0

€ 150,00 a persona - € 150,00 per person

BIANCO LESSINIA

PULLED POLLO

IL CARNAROLI IN VIGNA

LOCO LOCO 2015

ROYAL RABBIT

MONT BALD

Abbinamento vini

Wine pairing

€ 90,00 a persona

€ 90,00 per person

Il menu al costo di 150 euro a persona si intende per l'intero tavolo, con possibilità di aggiungere due portate a sorpresa dalla cucina con un supplemento di 30 euro.

The menu priced at 150 euros per person is for the entire table, with the option of adding two surprise courses from the kitchen for an additional 30 euros.



LARIOHOTELS

VISTA

PALAZZO | VERONA

★★★★L

R I S T O R A N T E S O T T O V O C E

MENU DEGUSTAZIONE VISTA GARDEN 4.0

€ 130,00 a persona - € 130,00 per person

MR. MARINDA
LA TRADIZIONE SECONDO ME
SEDANOORAPA?
TROPPO FICO

Abbinamento vini
Wine pairing

€ 70,00 a persona - € 70,00 per person

Il menù al costo di 130 euro a persona si intende per l'intero tavolo, proposta completamente vegetariana.

The menu priced at 130 euros per person is for the entire table, vegetarian menu.

MENU DEGUSTAZIONE VISTA ROOFTOP

€ 120,00 a persona - € 120,00 per person

CEVICHE DELL'ADRIATICO
BOTTONE IN GABBIA
IN FONDO AL MAR
TIRAMISU MODERNO

Abbinamento vini
Wine pairing

€ 50,00 a persona - € 50,00 per person

Il menù al costo di 120 euro a persona si intende per l'intero tavolo,
e può essere degustato nel nostro rooftop panoramico.

*The menu priced at 120 euros per person is for the entire table
and can be enjoyed on our rooftop terrace.*

I MENU DEGUSTAZIONE SONO PER TUTTO IL TAVOLO E NON SI POSSONO SOVRAPPORRE

The Tasting Menus are for the entire table and cannot be mixed with each other.



LARIOHOTELS

VISTA

PALAZZO | VERONA

★★★★L

R I S T O R A N T E S O T T O V O C E

PRELUDIO

BIANCO LESSINIA

Fine velo di albume, tuorlo croccante, crescione d'acqua e nocciola (1,3,5,7,8)

Thin leaf of white egg, crispy egg yolk, watercress and hazelnut

€ 33

CEVICHE DELL'ADRIATICO

Canocchie, limone del Garda fermentato, spinacino selvatico, cipolla rossa agrodolce, emulsione al dragoncello e mentaiko (2,12,11,8,5)

Mantis shrimp, fermented Garda lemon, wild spinach, sweet and sour red onion, tarragon emulsion and mentaiko

€ 35

PULLED POLLO

Pollo latte e miele, taco di patata maxim, cavolo cappuccio viola, birra, pop-corn (1,7,12)

Free range pulled chicken, potato taco, purple cabbage, beer, pop-corn

€ 28

MR. MARINDA

Pomodoro Marinda in olio cottura, spuma di pomodoro, basilico, caprino di mandorla e olive nere (5,12,8,6)

Confit tomato Marinda, tomato water foam, basil, almond cheese and black olive

€ 30



LARIOHOTELS

VISTA

PALAZZO | VERONA

★★★★L

R I S T O R A N T E S O T T O V O C E

PRIMO ATTO

IL CARNAROLI IN VIGNA

Risotto mantecato alle ortiche, "bogoni" e salsa Bordolese (7,9,12)

Risotto with nettles, local snails and Bordoleise sauce

€ 40

LOCO LOCO 2015

Mezza manica Pietro Massi, cozze, peperone e blu Bernardinelli (1,5,7,14)

*Mezza manica pasta Pietro Massi, mussels, red pepper
and Bernardinelli blue cheese*

€ 40

BOTTONE IN GABBIA

Pasta ripiena di cinghialino da latte, ricotta al ginepro, porcini
e tartufo nero della Lessinia (1,3,7,9,12,14)

*Wild boar filled pasta, juniper ricotta, cep mushrooms
and Lessinia black truffle*

€ 42

LA TRADIZIONE SECONDO ME...

Gnocco di patata arrosto, grana di pecora, miele di castagno e cannella (1,7)

Roasted Potato gnocchi, sheep parmesan, chestnut honey and cinnamon

€ 38



LARIOHOTELS

VISTA

PALAZZO | VERONA

★★★★L

R I S T O R A N T E S O T T O V O C E

SECONDO ATTO

SEDANOORAPA?

Consistenze, temperature e aromatizzazioni di sedano rapa (7,8,9)

Texture, temperature and flavours of celeriac

€ 40

IN FONDO AL MAR

Nasello, prezzemolo, salsa alla Garganega e finferli (1,3,4,7,9,12)

Hake fish, parsley, Garganega sauce and chanterelles

€ 55

ROYAL RABBIT

Royale di coniglio grigio di Carmagnola, uva spina, carciofo e nepetella (5,1,9)

Royale of Carmagnola gray rabbit, gooseberry, artichoke and nepetella

€ 45

GUALTIERO/ROSSINI

Capriolo, patè di fegato, scarola al muscovado, pinoli, e jus alla Rossini (1,8,7,9,12)

Roe deer, liver patè, muscovado escarole, pine nuts and Rossini-style jus

€ 55



LARIOHOTELS

VISTA

PALAZZO | VERONA

★★★★L

R I S T O R A N T E S O T T O V O C E

GRAN FINALE

TIRAMISÙ MODERNO

Mousse al mascarpone, caffè, savoiardo (1,3,7,8)

Mascarpone mousse, coffee, ladyfingers biscuit

€ 20

NON TUTTE LE ROSE HANNO LE SPINE

La Nostra versione della torta delle rose, accompagnata da zabaione al Volume Primo (1,3,7,8,12)

Our version of the rose cake, served with Volume Primo zabaglione

€ 20

TROPPO FICO

Cre moso alle mandorle, grue di cacao, carpaccio di fico, ricotta di Seirass e composta di fichi al Valpolicella ripasso (3,7,8,12)

Creamy almonds, cocoa grue, fig carpaccio, ricotta of Seirass and fig compote with Valpolicella ripasso

€ 20

MONT BALD

Semifreddo al Limone del Garda, liquirizia, spugna all'olio extra vergine di oliva e gel al polipodio (1,3,6,8)

Garda lemon semifreddo, licorice, extra virgin olive oil sponge and polypodium gel

€ 20



LARIOHOTELS

VISTA

PALAZZO | VERONA

★★★★L

RISTORANTE SOTTOVOCE

ALL DAY MENU

INSALATA NIZZARDA

'Nizzarda' salade, anchovies, eggs, tuna, potatoes, green beans (3,4)

€28

CAESAR SALAD DI POLLO

Chicken Ceasar salad (1,3,4,7,10,11)

€24

CAESAR SALAD DI GAMBERI

Prawns Ceasar salad (1,2,3,4,7,10,11)

€28

CLUB SANDWICH

Pollo, pomodoro, insalata, uova, maionese, bacon (1,3,11)

Chicken, tomatoes, green salad, eggs, mayonnaise, bacon

€26

VISTA FASSONA BURGER

Vista Fassona burger con formaggio Monte Veronese, lattuga, pomodoro e maionese (1,3,7,11)

Vista Fassona beef burger with Monte Veronese Cheese, lettuce, tomatoes and mayonnaise

€30

BACCALA MANTECATO

Chips di polenta di storo e cipolla rossa (4,5,12)

'Baccalà', Storo corn chips and red onion

€28

VITELLO TONNATO

Patata al limone del garda, foglie di capperi e sedani (3,4,5,9,10)

Veal with tuna sauce, Garda lemon potatoes, caper leaves and celery

€30

SPAGHETTONE PASTIFICIO 'MASSI'

Pomodoro e basilico (1)

Spaghetti pasta from 'Pastificio Massi', tomato and basil

€25

GNOCCO DI PATATA

Capasanta, porcini e bottarga di muggine (1,3,4,14)

Potato gnocchi, scallop, cep mushrooms and mullet bottarga

€32

GUANCIA DI VITELLO

Purea di patate e castagne e salsa all'amarone (7,9,12)

Veal cheek, potato and chestnut puree and Amarone sauce

€40

SALMONE MARINATO IN CASA

Composta di mele cotogne e spinacino (4)

Homemade marinated salmon, quince compote and spinach

€35

TIRAMISÙ MODERNO (1,3,7,8)

Tiramisù new style

€20



LARIOHOTELS

R I S T O R A N T E S O T T O V O C E

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 - 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
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*

Alcuni prodotti freschi 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 SPEAK TO 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, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
- 2 - Crustaceans and products based on shellfish
- 3 - Eggs and by-products
- 4 - Fish and products based on fish
- 5 - Peanuts and peanut-based products
- 6 - Soy and soy-based products
- 7 - Milk and dairy products (lactose included)
- 8 - Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
- 9 - Celery and products based on celery
- 10 - Mustard and mustard-based products
- 11 - Sesame seeds and sesame seeds-based products
- 12 - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13 - Lupine and lupine-based products
- 14 - Molluscs and products based on molluscs

Products labeled with () are prepared with frozen ingredients.*

Fish or meat served raw or not fully cooked is subject to temperature abatement to guarantee quality and safety, in compliance of HACCP, Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

VISTA

PALAZZO | VERONA

★★★★L

R I S T O R A N T E S O T T O V O C E

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: guest.vista

 www.lariohotels.com

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

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

Arrivederci e grazie per aver scelto Vista Palazzo 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: guest.vista

 www.lariohotels.com

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

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

*Goodbye and thank you for choosing Vista Palazzo 5*L - Restaurant Sottovoce*



LARIOHOTELS