



# AMANDUS

RISTORANTE

**“La mia cucina non è un segreto  
ma un’esperienza.  
Creatività, studio e ricerca  
la contraddistinguono.  
È in questo contesto che  
voglio regalarvi emozioni uniche”**

*“My cooking is not a secret  
but an experience.  
Creativity, study and research  
distinguish it.  
It is in this context that  
I want to give you unique emotions”*

**Executive Chef**  
Luca Mozzanica



**VillaLario**  
Resort  
★★★★★



# Menù Degustazione

Tasting menu

Lasciati trasportare dalla creatività dell'executive chef Luca Mozzanica scegliendo il menù A Mano Libera. Regalati un'esperienza di piacevole scoperta di gusti e sapori affidandoti all'ispirazione dello chef grazie alle materie prime di altissima qualità e alle primizie di stagione.

L'esperienza e la profonda competenza gourmet della cucina di Amandus ti accompagnerà anche attraverso la selezione di vini pregiati abbinati a ogni piatto proposto.

*Let yourself be carried away by the creativity of Executive chef Luca Mozzanica choosing the free hand tasting menu. Treat yourself to an experience of pleasant discovery of tastes by relying on the inspiration of the Chef, thanks to the highest quality raw materials and seasonal delicacies.*

*The experience and deep gourmet expertise of the Amandus kitchen will accompany you also through the selection of fine wines paired to each dish proposed.*

## ***Il menu degustazione a mano libera di sei portate***

*Free hand tasting menu of six courses*

**A persona / Per person**

**Euro 140,00**

**A persona con abbinamento vini / Per person with wine pairing**

**Euro 200,00**

## ***Il menu degustazione è servito per tutto il tavolo***

*The tasting menu is the same for all the guests*

---

**A richiesta del cliente disponibilità di piatti vegetariani.**

**Alcuni ingredienti potrebbero aver subito un processo di abbattimento come indicato dal decreto in vigore. A disposizione la tabella completa degli allergeni alimentari.**

*On request, vegetarian dishes Some ingredients may have undergone a process of felling as indicated by the laws in force. On request, the table of food allergens.*

## Menù Esperienza di Acqua

**Gamberi rosa e scampi crudi, centrifuga di pomodoro, fragola e crumble**

*Pink shrimps and raw prawns, tomato centrifuge, strawberry and crumble*

**Gnocchi di patate e spinaci, acqua di vongole veraci, limone e caviale**

*Potato and spinach gnocchi, clams water, lemon and caviar*

**Trancio di rombo con pomodoro cotto, pane, cozze e germogli**

*Turbot with cooked tomato, bread, mussels and sprouts*

**Passione di frutta fresca, menta dry e ciliegie marinate**

*Fresh fruit passion, dry mint and marinated cherries*

**A persona / Per person**

**Euro 120,00**

## Menù Esperienza di Terra

**Paté di coniglio con chips croccante al marsala, semi e cremoso di piselli**

*Rabbit pate with crispy marsala chips, seeds and creamy peas*

**Tortello nero farcito con pane a lievito madre, melanzane, pomodoro e stracciatella**

*Black tortello with bread, eggplant, tomato and stracciatella cheese*

**Agnello alla brace, yogurt, cumino, limone candito e rosmarino**

*Lamb, yogurt sauce, cumin, candied lemon and rosemary*

**Tiramisù con crema al mascarpone, biscotto croccante al cacao e caffè**

*Tiramisu with mascarpone cream, crunchy cocoa cookie and coffee*

**A persona / Per person**

**Euro 110,00**

*Fish based menu*

*Meat based menu*



## Antipasti

### Appetizers

<b>Gamberi rosa e scampi crudi, centrifuga di pomodoro, fragola e crumble</b> <i>Pink shrimps and raw prawns, tomato centrifuge, strawberry and crumble</i>	<i>Euro 35,00</i>
<b>Branzino in carpione, germogli, gelée al limone, infuso alla melissa e sambuco</b> <i>“Carpione” sea bass, sprouts, lemon gelée, lemon balm and elderberry infusion</i>	<i>Euro 32,00</i>
<b>Paté di coniglio con chips croccante al marsala, semi e cremoso di piselli</b> <i>Rabbit pate with crispy marsala chips, seeds and creamy peas</i>	<i>Euro 30,00</i>
<b>Pan brioche con battuto di tonno rosso, capperi, origano e maionese all’acetosa</b> <i>Pan brioche with raw red tuna, capers, oregano and sorrel mayonnaise</i>	<i>Euro 35,00</i>
<b>Cappuccino di patate, biscotto di segale con tartare di zucchine e pomodoro confit</b> <i>Potato cappuccino, rye bread with zucchini tartare and tomato confit</i>	<i>Euro 27,00</i>

## Primi Piatti

### First Courses

<b>Risotto mantecato al basilico con crudo di gamberi rossi e tartare di datterini</b> <i>Basil risotto with raw red prawns and tomatoes tartare</i>	<i>Euro 33,00</i>
<b>Tortello nero farcito con pane a lievito madre, melanzane, pomodoro e stracciatella</b> <i>Black tortello with bread, eggplant, tomato and stracciatella cheese</i>	<i>Euro 28,00</i>
<b>Spaghetto grezzo di semola aglio, olio e peperoncino, ricci di mare e bottarga</b> <i>Spaghetto with garlic, oil and chilli pepper, sea urchin and bottarga</i>	<i>Euro 30,00</i>
<b>Gnocchi di patate e spinaci, acqua di vongole veraci, limone e caviale</b> <i>Potato and spinach gnocchi, clams water, lemon and caviar</i>	<i>Euro 30,00</i>
<b>Tagliatelle di pasta fresca, ristretto di vitello, ricotta di Orgosolo, zafferano</b> <i>Homemade tagliatelle, veal sauce, Orgosolo ricotta cheese, saffron</i>	<i>Euro 28,00</i>



## Secondi piatti

### Main Courses



<b>Bianco di merluzzo con crema di piselli, ristretto di crostacei, lemongrasso</b> <i>Codfish with peas cream, crustaceans sauce, lemongrass</i>	<i>Euro</i> 37,00
<b>Zuppetta speziata di pesce di lago al cartoccio con olio aromatico e olive</b> <i>“Cartoccio” lake fish spicy soup with aromatic oil and olives</i>	<i>Euro</i> 39,00
<b>Trancio di rombo con pomodoro cotto, pane, cozze e germogli</b> <i>Turbot with cooked tomato, bread, mussels and sprouts</i>	<i>Euro</i> 45,00
<b>Controfiletto di fassona piemontese, porro bruciato, carote e tartufo nero</b> <i>Piedmontese fassona beef, grilled leek, carrots and black truffle</i>	<i>Euro</i> 45,00
<b>Agnello alla brace, yogurt, cumino, limone candito e rosmarino</b> <i>Lamb, yogurt sauce, cumin, candied lemon and rosemary</i>	<i>Euro</i> 45,00

## Dolci

### Desserts

<b>Tiramisù con crema al mascarpone, biscotto croccante al cacao e caffè</b> <i>Tiramisu with mascarpone cream, crunchy cocoa cookie and coffee</i>	<i>Euro</i> 22,00
<b>Crostatina di frolla, crema di mandorla pralinata, pistacchio e pere candite</b> <i>Tart, almond praline cream, pistachio and candied pears</i>	<i>Euro</i> 20,00
<b>Cioccolato fondente diplomatico, “rhum agricole” e mango</b> <i>Dark chocolate, “rhum agricole” and mango</i>	<i>Euro</i> 22,00
<b>Passione di frutta fresca, menta dry e ciliegie marinate</b> <i>Fresh fruit passion, dry mint and marinated cherries</i>	<i>Euro</i> 20,00

**Il menù a la carte è per un massimo di 5 persone  
oltre questo numero il menù dovrà essere uguale per tutti**

*The menu “à la carte” is for a maximum of 5 people,  
over this number the menu will be the same for everyone*



# AMANDUS

RISTORANTE



## VillaLario

Resort  
★★★★★

   @villalarioresort

Via Statale 125 - 23826 Mandello del Lario (LC)

Tel. +39 0341 1918026

[info@villalarioresortmandello.com](mailto:info@villalarioresortmandello.com)

[reservation@villalarioresortmandello.com](mailto:reservation@villalarioresortmandello.com)

[villalarioresortmandello.com](http://villalarioresortmandello.com)