



**VillaLario**  
Resort  
★★★★★

*“La mia cucina non è un segreto  
ma un’esperienza.  
Creatività, studio e ricerca la contraddistinguono.  
E’ 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*

## **Menu “Esperienza di Terra”**

### *Meat based Menu*

**Cre moso di melanzane, gelèe al peperone rosso riso canadese e biscotto salato**  
*Eggplant cream, red pepper gelèe, Canadian rice and salted biscuit*

**Tagliatelle di pasta fresca, ragu bianco di coniglio, maggiorana, patate e pesto**  
*Tagliatelle with rabbit ragout, marjoram, potatoes and Pesto*

**Manzo, foie gras d’anatra al Porto bianco, essenza di carota e capperi**  
*Beef, duck foie gras with Porto white wine, carrot and caper*

**Interpretazione di panna cotta, composta di mirtilli e piccoli frutti**  
*Revisited Panna Cotta, blueberry jam and fruit*

**Euro 110,00 a persona**  
**per person**

## **Menu “Esperienza di Acqua”**

### *Fish based Menu*

**Carpaccio di salmone dry, uova, spumiglia, crudité di verdura e salsa al limone verde**  
*Salmon Carpaccio, eggs, salad, raw vegetables and green lemon sauce*

**Spaghetti grezzo saltato con bottarga di tonno rosso e crema di mandorla bianca**  
*Spaghetti with red tuna Bottarga and white almond cream*

**Astice con zucchine, crema ai crostacei, zenzero e lemongrass**  
*Lobster with zucchinì, crustaceans cream, ginger and lemongrass*

**Tiramisu con crema al mascarpone, biscotto croccante al cacao e caffè**  
*Tiramisu with mascarpone cream, chocolate crispy biscuit and coffee*

**Euro 120,00 a persona**  
**per person**

**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*

# *Menu degustazione*

## *Tasting menu*

*Millefoglie di rapa rossa e manzo affumicato, craker al sesamo, mele e mascarpone*  
*Smoked beef and red turnips millefeuille, sesame cracker, apple and Mascarpone cheese*

*Riso Carnaroli "Isos" mantecato al basilico con crudo di gamberi rossi e tartare di datterini*  
*Risotto with basil cream, raw red prawns and datterini tomatoes tartare*

*Coregone con pane al pomodoro, caviale iraniano, patate e missoltino*  
*Coregone fish with tomato bread, Iranian caviar, potatoes and Missoltino fish*

*Petto d'anatra croccante, misto di semi tostati, fave di cacao, purea allo zafferano e mele*  
*Duck breast, mixed roasted seeds, cocoa beans, saffron cream and apples*

*Meringata alla vaniglia e cioccolato al latte*  
*Vanilla meringue and milk chocolate*

*Euro 135,00 a persona*  
*per person*

*Il menu degustazione è servito per tutto il*  
*tavolo*  
*The tasting menu is the same for all the guests*

# *Cena à la carte*

## *Dinner à la carte*

### *Antipasti*

#### *Appetizers*

<b><i>Gamberi rossi crudi, frutta esotica, pop corn d'amaranto e germogli</i></b> <i>Raw red prawns, exotic fruit, amaranth pop-corn and cress</i>	<i>Euro</i>	<i>32,00</i>
<b><i>Carpaccio di salmone dry, uova, spumiglia, crudité di verdura e salsa al limone verde</i></b> <i>Salmon Carpaccio, eggs, salad, raw vegetables and green lemon sauce</i>	<i>Euro</i>	<i>29,00</i>
<b><i>Millefoglie di rapa rossa e manzo affumicato, craker al sesamo mele e mascarpone</i></b> <i>Smoked beef and red turnips millefeuille, sesame cracker, apple and Mascarpone cheese</i>	<i>Euro</i>	<i>27,00</i>
<b><i>Cremoso di melanzane, gelée al peperone rosso riso canadese e biscotto salato</i></b> <i>Eggplant cream, red pepper gelée, Canadian rice and salted biscuit</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>

### *Primi Piatti*

#### *First Courses*

<b><i>Risotto mantecato al basilico con crudo di gamberi rossi e tartare di datterini</i></b> <i>Risotto with basil cream, raw red prawns and datterini tomatoes tartare</i>	<i>Euro</i>	<i>30,00</i>
<b><i>Tortelli farciti con burrata, pomodoro al basilico, meringa e acciughe</i></b> <i>Tortelli with Burrata cheese, basil tomato, meringue and anchovies</i>	<i>Euro</i>	<i>26,00</i>
<b><i>Spaghetti grezzo saltato con bottarga di tonno rosso e crema di mandorla bianca</i></b> <i>Spaghetti with red tuna Bottarga and white almond cream</i>	<i>Euro</i>	<i>28,00</i>
<b><i>Tagliatelle di pasta fresca, ragu bianco di coniglio, maggiorana, patate e pesto</i></b> <i>Tagliatelle with rabbit ragout, marjoram, potatoes and Pesto</i>	<i>Euro</i>	<i>26,00</i>

## **Secondi Piatti**

### *Main Courses*

<b><i>Astice con zucchine, crema ai crostacei, zenzero e lemongrass</i></b> <i>Lobster with zucchini, crustaceans cream, ginger and lemongrass</i>	<i>Euro</i>	<i>42,00</i>
<b><i>Coregone con pane al pomodoro, caviale iraniano, patate e missoltino</i></b> <i>Coregone fish with tomato bread, Iranian caviar, potatoes and Missoltino fish</i>	<i>Euro</i>	<i>36,00</i>
<b><i>Petto d'anatra croccante, misto di semi tostati, fave di cacao purea allo zafferano e mele</i></b> <i>Duck breast, mixed roasted seeds, cocoa beans, saffron cream and apples</i>	<i>Euro</i>	<i>40,00</i>
<b><i>Manzo, foie gras d'anatra al Porto bianco, essenza di carota e capperi</i></b> <i>Beef, duck foie gras with Porto white wine, carrot and caper</i>	<i>Euro</i>	<i>42,00</i>
<b><i>Pizza gourmet con filetti di acciuga del Cantabrico burrata di Battipaglia e olio Evo</i></b> <i>Gourmet pizza with Cantabrian anchovies, mozzarella burrata and Evo oil</i>	<i>Euro</i>	<i>22,00</i>

## **Dessert**

<b><i>Meringata alla vaniglia e cioccolato al latte</i></b> <i>Vanilla meringue and milk chocolate</i>	<i>Euro</i>	<i>19,00</i>
<b><i>Tiramisu con crema al mascarpone, biscotto croccante al cacao e caffè</i></b> <i>Tiramisu with mascarpone cream, chocolate crispy biscuit and coffee</i>	<i>Euro</i>	<i>18,00</i>
<b><i>Interpretazione di panna cotta, composta di mirtilli e piccoli frutti</i></b> <i>Revisited Panna Cotta, blueberry jam and fruit</i>	<i>Euro</i>	<i>18,00</i>
<b><i>Passione di frutta fresca di stagione e ciliegie marinate</i></b> <i>Seasonal fresh fruit and marinated cherries</i>	<i>Euro</i>	<i>18,00</i>

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

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



**VillaLario**  
**Resort**

★★★★★

**Villa Lario Resort Mandello**

Via Statale 125 - 23826 Mandello del Lario (LC)

Tel. +39 0341 1918026

e-mail: [reservation@villalarioresortmandello.com](mailto:reservation@villalarioresortmandello.com)