



Villa d'Este Culinary Experience

4 -7 February 2015

Lunch

Zuppetta di pomodoro con scampi,
crumble di olive e maionese all'aglio confit

Tomato soup, scampi, olive crumble,
garlic confit flavoured mayonnaise

OR

Risotto alla barbabietola,
crudo di capesante e pistacchi

Beetroot risotto, raw scallops,
pistachios

🍴 🍷

Tonno tonnato alla mediterranea

Tuna "Tonnato" Mediterranean style

OR

Filetto di manzo con composta di mele,
raviolo al fegato d'anatra

Beef fillet, apple compote,
duck liver stuffed ravioli

🍴 🍷

Il nostro tiramisù in trasparenza,
croccantezza al Barolo

Our tiramisu Barolo wine scented

3 courses

75

4 courses

85





Villa d'Este Culinary Experience 4 – 7 February 2015

Dinner

Crema di baccalà, astice blu,
chips al rosmarino

Salt cod cream, blue lobster,
rosemary chips

🍴 🍷

Tortelli di burrata con calamaretti,
ceci di spello

Burrata tortelli, squids, Spello chickpeas

🍴 🍷

Salimbocca di rana pescatrice,
fregola e vongole veraci

Monkfish saltimbocca, fregola, clams

OR

Guancetta di vitello brasata,
purea di radici dolci

Braised veal cheek,
sweet roots purée

🍴 🍷

Trilogia di dessert Villa D'Este

Trilogy of Villa d'Este dessert

4 courses

118

5 courses

145

DOLCEVITA