



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

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

Primi Piatti

First Courses

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



Secondi piatti

Main Courses



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

Dolci

Desserts

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

reservation@villalarioresortmandello.com

villalarioresortmandello.com