



**“Ogni piatto nasce dall’incontro
tra pensiero e materia.
È ricerca che diventa gesto,
esperienza che prende forma.
E si compie nell’emozione
di chi lo assapora.”**

*“Each dish is born from the meeting
of thought and matter.
It is research becoming gesture,
experience taking form.
It finds fulfillment
in the emotion of those who taste it.”*

Executive Chef
Luca Mozzanica





Menù Radici

Ci sono piatti che raccontano una storia.

Radici è il racconto più autentico dello Chef Luca Mozzanica:

le sue creazioni più iconiche custodite nel tempo e reinterpretate con sguardo vivo e creativo.

È un percorso che nasce dall'acqua, dalla terra e dalla memoria delle sue radici.

Some dishes tell a story.

"Radici" is the most authentic expression of Chef Luca Mozzanica:

his most iconic creations, preserved through time and reinterpreted with a vibrant, creative vision.

A journey born of water and earth, shaped by the memory of its roots.

Entrée Missoltino croccante e cavolo

Crispy Missoltino fish and cabbage

Tiramisù di lago, caffè, crescione e grano saraceno

Lake's fish Tiramisù, coffee, watercress and buckwheat

Frittella di coniglio, patate e melassa

Rabbit fritter, potatoes and molasses

Risotto mantecato al basilico con crudo di gamberi rossi e tartare di datterini

Basil cream risotto with raw red prawns and tomatoes tartare

Trota, crème fraîche e ribes fermentato

Trout, crème fraîche and fermented redcurrant

Agnello alla brace, ciliegie speziate, ricotta di capra e croccante

Fire grilled lamb, spiced cherries, goat ricotta cheese and dried fruit

Pre Dessert Panna cotta miele e zafferano

Honey and saffron Panna cotta

Alveare di bosco con mirtilli, cioccolato bianco, arachidi e sorbetto alle erbe

Blueberry texture, white chocolate, peanuts and herbal sorbet

A persona / Per person Euro 165,00

Con abbinamento vini & selezione alcolica/ With wine & spirits pairing Euro 275,00

Il menu Radici è servito per l'intero tavolo

Radici menu has to be the same for the whole table

Menù Acqua

Acqua è movimento, profondità, leggerezza.
Un percorso dedicato al pesce e alle sue infinite sfumature,
tra freschezza, tecnica e creatività.
Ogni assaggio rivela un gioco di contrasti e armonie.

*“Acqua” is movement, depth and lightness.
A tasting journey devoted to fish and its infinite nuances
where freshness, technique and creativity come together in perfect balance.
Each bite unveils a refined interplay of contrasts and harmonies.*

Cappuccio di merluzzo e seppia, pino mugo, porro e aglio nero
Cod and cuttlefish cappuccio, mountain pine, leek and black garlic

Capasanta croccante allo zafferano, patata alla vaniglia e corallo
Crispy saffron scallop, vanilla potato and coral

Spaghetti grezzo con olio, aglio orsino, peperoncino, bottarga e ricci di mare
Spaghetti with olive oil, wild garlic, chili pepper, bottarga and sea urchins

Scampo alla brace, amaranto, guazzetto al miso, caramello e verdura
Flame-grilled langoustine, amaranth, miso broth, caramel and seasonal vegetables

Essenza esotica
Exotic essence

A persona / Per person Euro 137,00

Con abbinamento vini/ With wine pairing Euro 207,00



Fish experience menu

Menù Terra

Terra è origine, calore, identità.

Carni pregiate e sapori autentici prendono forma attraverso la visione contemporanea dello Chef Luca Mozzanica.

Un viaggio strutturato e armonioso, esaltato da abbinamenti pensati per valorizzarne ogni sfumatura.

"Terra" is origin, warmth and identity.

Meats and authentic flavors take shape

through the contemporary vision of Chef Luca Mozzanica.

A structured and harmonious journey, elevated by thoughtfully curated pairings designed to enhance every nuance.

Battuto di manzo piemontese, pan brioche, capperi, zabaione d'uovo e tartufo

Piedmontese beef tartare, brioche bread, capers, egg yolk sabayon and truffle

Pappa al pomodoro con frittella cacio e pepe, carpaccio affumicato e basilico

Tomato soup with cacio e pepe fritter, smoked carpaccio and basil

Maccheroncini di pasta fresca con crudo di fassona, formaggio d'alpeggio

verbena e midollo *Fresh maccheroncini pasta with fassona beef tartare, alpine cheese, verbena and bone marrow*

Petto d'anatra, patate e sedano rapa, lampone e fave di cacao

Duck breast, potato and celeriac, raspberry and cacao nibs

Interpretazione di tiramisù con crema al mascarpone e biscotto croccante al cacao

Tiramisù reinterpretation with mascarpone cheese cream, cocoa and coffee crumble

A persona / Per person Euro 132,00

Con abbinamento vini / With wine pairing Euro 202,00



Menù Orto

Orto è colore, ritmo, stagionalità.

La materia vegetale si esprime in forme contemporanee attraverso la sensibilità dello Chef.

Un'esperienza vegetale che sorprende per intensità, leggerezza ed equilibrio.

"Orto" is color, rhythm and seasonality.

Vegetable ingredients take contemporary form through the Chef's sensibility.

A plant-based experience that surprises with intensity, lightness and balance.

Rosso di peperone e pomodoro crudo con gel all'arancio e limone nero fermentato

Raw pepper and tomato, orange gel and fermented black lemon

Carota alla brace, garum vegetale, lavanda e croccante di tapioca al caffè

Grilled carrot, vegetable garum, lavender and crispy tapioca with coffee notes

Gnocchi di zucca, crema di nocciola affumicata, castagna e rosmarino

Pumpkin gnocchi, smoked hazelnut cream, chestnut and rosemary

Fungo cotto sul carbone, brodo, aglio orsino, cavolo e miso

BBQ mushroom, broth, wild garlic, cabbage and miso

Gelato al riso, zafferano, liquirizia e crumble

Saffron and licorice rice ice-cream and crumble

A persona / Per person Euro 120,00

Con abbinamento vini / With wine pairing Euro 190,00

À la carte

È possibile ordinare alla carta scegliendo tra i piatti dei menu degustazione:

2 piatti per ogni persona Euro 80,00

3 piatti per ogni persona Euro 105,00

Dessert Euro 23,00

À la carte

It is possible to order à la carte by selecting from the tasting menus:

2 courses per person Euro 80,00

3 courses per person Euro 105,00

Dessert Euro 23,00

Alcuni ingredienti potrebbero aver subito un processo di abbattimento come indicato dal decreto in vigore.

A disposizione la tabella completa degli allergeni alimentari.

Some ingredients may have undergone a process of felling as required by law.

Upon request, the list of food allergens.



Vegetable experience menu

À la carte



AMANDUS

RISTORANTE



Villa Lario
Resort
★★★★★

   @villalarioresort

Via Statale 125 - 23826 Mandello del Lario (LC)

Tel. +39 0341 1918026

info@villalarioresortmandello.com

reservation@villalarioresortmandello.com

villalarioresortmandello.com