



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 comprensivo di acqua e caffè
Free hand tasting menu of six courses, including water and coffee

A persona / Per person **A persona con abbinamento vini / Per person with wine pairing**
Euro 160,00 Euro 230,00

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

Trota affumicata, mela verde, estratto di ginepro alle erbe, uova e creme fraiche

Smoked trout, green apple, herbal juniper extract, eggs and crème fraiche

Gnocchi di baccalà, frutti di mare, granchio, vongole e spinacini

Baccalà gnocchi, seafood, crab, clams and spinach

Rombo in guazzetto, lattuga, tuorlo d'uovo, mandorla, burre blanc e rucola

Stewed turbot, lettuce, egg yolk, almond, burre blanc and rocket

Passione di frutta esotica, cioccolato bianco e croccante di arachidi

Fresh fruit passion, white chocolate and crisp peanut

A persona / Per person

Euro 130,00

Menù Esperienza di Terra

Millefoglie di coniglio, spuma di verdura, acetosella montata e levistico

Rabbit millefoglie, vegetables foam, sorrel and lovage

Maccheroncini trafilati di farro alla carbonara, olio vegetale e pecorino

Carbonara spelled Macaroni, vegetable oil and Pecorino cheese

**Agnello cotto sul fuoco, ricotta di capra, sottobosco fermentato
ciliegie e frutta secca**

Grill lamb with goat ricotta cheese, fermented red fruits, cherries and dried fruit

Mousse al cioccolato fondente 70%, caramello, caffè e crumble salato

70% dark chocolate mousse, caramel, coffee and salted crumble biscuit

A persona / Per person

Euro 125,00

Fish based menu

Meat based menu



Antipasti

Appetizers

Insalata di astice in carpione, timo, limone verde, caviale e ribes <i>Lobster salad in carpione, thyme, green lemon, caviar and currant</i>	<i>Euro 40,00</i>
Gambero crudo, capesante scottate, cocco, zafferano e bouillabaisse <i>Raw shrimp, seared scallops, coconut, saffron and bouillabaisse soupe</i>	<i>Euro 37,00</i>
Trota affumicata, mela verde, estratto di ginepro alle erbe uova e creme fraiche <i>Smoked trout, green apple, herbal juniper extract eggs and crème fraiche</i>	<i>Euro 34,00</i>
Millefoglie di coniglio, spuma di verdura, acetosella montata e levistico <i>Rabbit millefoglie, vegetables foam, sorrel and lovage</i>	<i>Euro 34,00</i>
Crema di pomodoro arrosto, frittella di piselli e mozzarella di bufala <i>Roasted tomato cream, peas fritter and buffalo mozzarella</i>	<i>Euro 31,00</i>

Primi Piatti

First Courses

Risotto mantecato al basilico con crudo di gamberi rossi e tartare di datterini <i>Basil cream risotto with raw red prawns and tomatoes tartare</i>	<i>Euro 37,00</i>
Ravioli farciti con melanzane, pomodoro assoluto stracciatella di latte e origano <i>Aubergine stuffed ravioli, tomatoes milk stracciatella and oregano</i>	<i>Euro 33,00</i>
Spaghetti con crudo di lago, burro nostrano, bottarga e pomodoro fermentato <i>Spaghetti with raw lake fish, local butter bottarga and fermented tomatoes</i>	<i>Euro 33,00</i>
Gnocchi di baccalà, frutti di mare, granchio, vongole e spinacini <i>Baccalà gnocchi, seafood, crab, clams and spinach</i>	<i>Euro 35,00</i>
Maccheroncini trafiletti di farro alla carbonara, olio vegetale e pecorino <i>Carbonara spelled Macaroni, vegetable oil and Pecorino cheese</i>	<i>Euro 32,00</i>



Secondi piatti

Main Courses



Piovra, cacciucco, spuma di patate alla brace, limone e bottarga <i>Octopus, cacciucco sauce, grilled potatoes foam, lemon and bottarga</i>	<i>Euro</i> 46,00
Vitello con crema di melanzane fritte, burrata affumicata pane pomodoro e crumble al basilico <i>Veal with fried eggplant cream, smoked burrata, bread tomato and basil crumble</i>	<i>Euro</i> 48,00
Salmerino d'acqua dolce marinato al Sakè, mirin, olio alla melissa gel al cetriolo <i>Brooke trout marinated in Sakè, mirin, lemon balm oil and cucumber gel</i>	<i>Euro</i> 43,00
Rombo in guazzetto, lattuga, tuorlo d'uovo, mandorla burre blanc e rucola <i>Stewed turbot, lettuce, egg yolk, almond, burre blanc and rocket</i>	<i>Euro</i> 48,00
Agnello cotto sul fuoco, ricotta di capra, sottobosco fermentato ciliegie e frutta secca <i>Grill lamb with goat ricotta cheese, fermented red fruits cherries and dried fruit</i>	<i>Euro</i> 48,00

Dolci

Desserts

Tiramisù con crema al mascarpone, biscotto croccante al cacao e caffè <i>Tiramisu with mascarpone cheese cream, crunchy cocoa cookie and coffee</i>	<i>Euro</i> 23,00
Crostastina di lamponi, crema vaniglia, sambuco e melissa <i>Raspberries tarte, vanilla cream, elderberry and lemon balm</i>	<i>Euro</i> 22,00
Mousse al cioccolato fondente 70%, caramello, caffè e crumble salato <i>70% dark chocolate mousse, caramel, coffee and salted crumble biscuit</i>	<i>Euro</i> 22,00
Passione di frutta esotica, cioccolato bianco e croccante di arachidi <i>Fresh fruit passion, white chocolate and crisp peanut</i>	<i>Euro</i> 21,00

**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



Villa Lario

Resort

★★★★★

   @villalarioresort

Via Statale 125 - 23826 Mandello del Lario (LC)

Tel. +39 0341 1918026

info@villalarioresortmandello.com

reservation@villalarioresortmandello.com

villalarioresortmandello.com