



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
Euro 155,00

A persona con abbinamento vini / Per person with wine pairing
Euro 220,00

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

Crudo di gambero rosso siciliano, caciucco, burrata affumicata e caviale

Sicilian raw red shrimp, seafood sauce, smoked burrata cheese and caviar

Spaghetti grezzo di semola, missoltino, pinoli, finocchietto selvatico e uva appassita

Spaghetti with missoltino lake fish, pine nuts, fennel and dried grapes

Calamaro farcito CBT con frutti di mare, crema di piselli e olio aromatico

Low temperature cooked seafood stuffed squid, peas cream and aromatic oil

Sbrisolona con limone candito, meringa all'italiana e limoncello

"Sbrisolona" cake with candied lemon, Italian-style meringue and limoncello

A persona / Per person

Euro 125,00

Menù Esperienza di Terra

Patata cotta alla brace, spinacino e pomodoro confit, crème fraîche alle olive

Grilled potato, spinach and tomato confit, olive's crème fraîche

Gnocchi con estratto di pomodoro, crema di melanzane fritte

stracciatella e pesto dry Gnocchi with extract tomato, fried eggplant cream,

stracciatella cheese and dry pesto

Maialino croccante, patate e nocciole, porro affumicato, battuta di lardo al tartufo

Crispy pork, potatoes and hazelnuts, smoked leek, lard tartare with truffle

Tiramisù con crema al mascarpone, biscotto croccante al cacao e caffè

Tiramisu with mascarpone cheese cream, crunchy cocoa cookie and coffee

A persona / Per person

Euro 115,00

Fish based menu

Meat based menu



Antipasti

Appetizers

Crudo di gambero rosso siciliano, caciucco, burrata affumicata e caviale <i>Sicilian raw red shrimp, seafood sauce, smoked burrata cheese and caviar</i>	<i>Euro 36,00</i>
Salmon dry, gelée al whisky, banana affumicata e caffè <i>Dry salmon, Scotch whisky, smoked banana and coffee</i>	<i>Euro 35,00</i>
Triglia farcita con pane alla pizzaiola, fumetto soffiato all'acetosa, crudité <i>Pizzaiola bread stuffed mullet, sorrel fumet, crudité</i>	<i>Euro 33,00</i>
Carpaccio di fassona, centrifuga di pomodoro, olive, capperi e mozzarella liquida <i>Fassona meat carpaccio, tomato centrifuge, olives capers and liquid mozzarella cheese</i>	<i>Euro 33,00</i>
Patata cotta alla brace, spinacino e pomodoro confit, crème fraîche alle olive <i>Grilled potato, spinach and tomato confit, olive's crème fraîche</i>	<i>Euro 30,00</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 36,00</i>
Ravioli farciti con scampi e zafferano, crema di crostacei speziata mandorle e lime <i>Shrimps and saffron stuffed ravioli, spicy shellfish cream almonds and lime</i>	<i>Euro 34,00</i>
Spaghetti grezzo di semola, missoltino, pinoli, finocchietto selvatico e uva appassita <i>Spaghetti with missoltino lake fish, pine nuts fennel and dried grapes</i>	<i>Euro 32,00</i>
Gnocchi con estratto di pomodoro, crema di melanzane fritte stracciatella e pesto dry <i>Gnocchi with extract tomato, fried eggplant cream stracciatella cheese and dry pesto</i>	<i>Euro 30,00</i>
Maccheroncini trafilati con ragù di cinta senese, limone e pecorino <i>Maccheroncini pasta with Cinta Senese meat ragout, lemon and pecorino cheese</i>	<i>Euro 32,00</i>



Secondi piatti

Main Courses



Calamaro farcito CBT con frutti di mare, crema di piselli e olio aromatico <i>Low temperature cooked seafood stuffed squid, peas cream and aromatic oil</i>	<i>Euro</i> 44,00
Maialino croccante, patate e nocciole, porro affumicato battuta di lardo al tartufo <i>Crispy pork, potatoes and hazelnuts, smoked leek, lard tartare with truffle</i>	<i>Euro</i> 45,00
Filetto di manzo cotto sulle braci, ricci di mare, crostino al burro e plancton <i>Grilled beef, sea urchin, butter crouton with plankton</i>	<i>Euro</i> 47,00
Trota salmonata d'acqua dolce al vapore, crème fraîche sottobosco fermentato, olio alla melissa <i>Steamed salmon trout, crème fraîche fermented red fruits, lemon balm oil</i>	<i>Euro</i> 42,00
Dentice arrosto, salsa di pane a lievito madre, estratto di verdure e cozze <i>Roasted snapper, sourdough bread sauce, vegetable and mussels extract</i>	<i>Euro</i> 46,00

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
Sbrisolona con limone candito, meringa all'italiana e limoncello <i>"Sbrisolona" cake with candied lemon, Italian-style meringue and limoncello</i>	<i>Euro</i> 22,00
Mousse al cioccolato fondente 70%, gelato alla mandorla e crumble salato <i>70% dark chocolate mousse, almond ice cream and salted crumble</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> 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



VillaLario

Resort

★★★★★

   @villalarioresort

Via Statale 125 - 23826 Mandello del Lario (LC)

Tel. +39 0341 1918026

info@villalarioresortmandello.com

reservation@villalarioresortmandello.com

villalarioresortmandello.com