

RISTORANTE SOTTOVOCE



PENSIERO CREATIVO E TERRITORIO

“La creatività nella mia cucina si nutre dei sapori del nostro territorio, ne respira i profumi, si mescola sapientemente con tutto ciò che di buono e virtuoso si può trovare a un passo da noi. Terra, acqua e verde, offrono spunti infiniti e infinite delizie a cui attingere.”

Fabio Aceti, chef

Il profumo di Adriatico.

Un piccolo peschereccio di Chioggia ci porta ogni mattina il frutto della sua pesca notturna, e in base alla stagione e al pescato, mettiamo a punto le nostre proposte.

Il gusto della carne.

La macelleria a cui ci rivolgiamo ha solo animali etici e “grass fed” allevati allo stato brado vicino a noi, come l’agnello di razza Brogna, così come le uova, di galline bianche allevata al pascolo e il tartufo nero, tutti della vicina Lessinia.

La scelta verde.

Anche per le nostre proposte vegetariane ci affidiamo a piccoli produttori locali, riuscendo a scovare vere chicche del territorio, prodotti di nicchia rigorosamente stagionali: la pera Misso autentica rarità, il broccoletto di Custoza, o il broccolo fiolaro di Creazzo in provincia di Vicenza. Mentre per l’olio ci rivolgiamo ad aziende a conduzione familiare della Valpolicella.

VISTA

VERONA

RISTORANTE SOTTOVOCE



CREATIVE THINKING AND TERRITORY

“La “Creativity in my kitchen feeds on the flavours of our territory, it breathes in its scents, is skilfully mixed with all that is good and virtuous that can be found on our doorstep. Land, water and greenery offer endless inspiration and endless delights.”

Fabio Aceti, chef

The scent of the Adriatic sea.

A small fishing boat from Chioggia brings us the results of its night catches every morning, and according to the season and the catch, we fine-tune our proposals.

The taste of meat.

The butcher's shop we work with, owns only ethical and 'grass fed' animals reared in the wilderness near us, such as Brogna lamb, as well as eggs from white hens and black truffles, all coming from the nearby Lessinia.

The green choice.

Even for our vegetarian dishes we rely on small local producers, managing to discover real local gems and niche products that are strictly seasonal just like: the Misso pear, an authentic rarity, the broccoletto from Custoza, or the broccolo fiolaro from Creazzo in the province of Vicenza. For what concerns the olive oil, we rely on family-run farms in the Valpolicella area.

VISTA

VERONA

R I S T O R A N T E S O T T O V O C E

MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

KATSU-SANDO

Toast di wagyu, salsa bernese alle erbe, emulsione al pimento d'Espelette (1,3,7)

Wagyu toast, herb Bearnaise sauce and pimento d'Espelette emulsion

€ 42

ASSOLUTO DI CIPOLLA

Cipolla fondente, jus di cipolla, polvere di cipolla bruciata, robiola di capra e olio al nasturzio (7)

Onion fondant, vegetable onion jus, burnt onion powder, goat's robiola and nasturtium oil

€ 35

CALAMARO ALLA VENEZIANA

Calamario shabu-shabu, emulsione di erbe primaverili, aglio, olio e n'duja (6,9,14)

Squid shabu-shabu, spring herbs emulsion, garlic, oil and 'nduja

€ 38

BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO

condita secondo tradizione (3,10)

Knife beef tartare, seasoned like a tradition

€ 35

PRIMI PIATTI

RISOTTO IN LAGUNA

Risotto, purea di prezzemolo, Bordolese di pesce, lumachine di mare e trippa di baccalà, polvere di vinaccia (6,7,8)

Risotto, parsley cream, Bordelaise sauce, sea snails and cod tripe, pomace powder

€ 38

GRATIN DI PECORA BROGNA

Zito gratinato, pecora Brogna, fonduta di Cheddar Westcombe, tartare di pecora (1,3,7,9)

Gratinated zito pasta, Brogna sheep, Westcombe cheddar fondue, sheep tartare

€ 40

LA TRADIZIONE SECONDO NOI...

Gnocco, zafferano, ragout di piselli e liquirizia (1,3,7)

Gnocchi, saffron, pea ragout and liquorice

€ 33

RISOTTO ALL'AMARONE

Monte Veronese presidio 40 mesi, brulè di fico (7,12)

Amarone risotto, 40 months aged Monte Veronese cheese and fig red wine puree

€ 35



VISTA

VERONA

RISTORANTE SOTTOVOCE

SECONDI PIATTI

PORCO & MOSTO

Sella di maialino da latte farcita con tastasal e borragine, umeboshi di prugna selvatica, fondo al mosto e scorzonera (3,7,9)

Saddle of suckling pig stuffed with tastasal and borage, wild plum umeboshi, grape must sauce and salsify

€ 48

SPRING-TIME

Asparago bianco di Bassano, bruna alpina, tuorlo d'uovo (3,7,8)

White asparagus from Bassano, parmesan and egg yolk

€ 40

IN FONDO AL MAR

Astice blu della Normandia, per due persone e vellutata di capperi (1,2,3,7,9)

Normandy blue lobster for two, with caper velouté

€ 130

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

Selezione Bernardinelli (7)

Bernardinelli cheese selection

€ 35

DESSERT

GELATI & SORBETTI

Selezione di tre gelati o tre sorbetti artigianali (3,7)

Our homemade selection of three ice cream or three sorbet

€ 20

ESOTICO

Ananas, lime e cocco (1,3,7,8,)

Pineapple, lime and coconut

€ 20

LIMONE CHE PASSIONE

Cheesecake, limone e nocciola (1,3,7,8)

Lemon and hazelnut cheesecake

€ 20

TIRAMISÙ (1,3,7,8)

Our version of the iconic tiramisù

€ 20



LARIOHOTELS

VISTA

VERONA

R I S T O R A N T E S O T T O V O C E

MENU DEGUSTAZIONE "TERRITORIO CONTEMPORANEO"

Amouse-bouche di benvenuto
Our welcome to Verona

ANTIPASTO

TRIGLIA DI SCOGLIO, SCAMPO,
salsa al vino rosso, asparago e nocciola (2,3,8,12)
Rock mullet, langoustine, red wine sauce, asparagus and hazelnut

PRIMO PIATTO

LA TRADIZIONE SECONDO NOI...
Gnocco, zafferano, ragout di piselli e liquirizia (1,3,7)
Gnocchi, saffron, pea ragout and liquorice

SECONDO PIATTO

PORCO & MOSTO
Sella di maialino da latte farcita con tastasal e borragine, umeboshi di prugna selvatica,
fondo al mosto e scorzonera (3,7,9)
*Saddle of suckling pig stuffed with tastasal and borage, wild plum umeboshi,
grape must sauce and salsify*

PREDESSERT

Ananas (1,7,8) / Pineapple

DESSERT

LIMONE CHE PASSIONE
Cheesecake, limone e nocciola (1,3,7,8)
Lemon and hazelnut cheesecake



Abbinamento vini 3 calici 60€
Wine pairing 3 glasses 60€

Il menù al costo di 140€ a persona si intende per l'intero tavolo e non è sovrapponibile.
The menù priced at 140€ per person is for the entire table and cannot be stacked.

R I S T O R A N T E S O T T O V O C E

SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA
AD INFORMARE IL PERSONALE ADDETTO DI EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLE-
RANZE ALIMENTARI O PATOLOGIE LEGATE AL CIBO DI CUI SI E' AFFETTI, AL FINE
DI CONSENTIRCI DI OFFRIRVI IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILE.
GRAZIE.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio
e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 - Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES

PLEASE SPEAK TO OUR STAFF OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLLERANCES, WHEN
MAKING YOUR ORDER. SO WE CAN OFFER YOU THE BEST SERVICE
THANK YOU.

*List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011
"substances or products causing allergies or intolerances"*

- 1 - Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
- 2 - Crustaceans and products based on shellfish
- 3 - Eggs and by-products
- 4 - Fish and products based on fish
- 5 - Peanuts and peanut-based products
- 6 - Soy and soy-based products
- 7 - Milk and dairy products (lactose included)
- 8 - Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
- 9 - Celery and products based on celery
- 10 - Mustard and mustard-based products
- 11 - Sesame seeds and sesame seeds-based products
- 12 - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13 - Lupine and lupine-based products
- 14 - Molluscs and products based on molluscs

Products labeled with () are prepared with frozen ingredients.*

Fish or meat served raw or not fully cooked is subject to temperature abatement to guarantee quality and safety, in compliance of HACCP, Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

VISTA

VERONA

INFORMAZIONI UTILI

Si prega di adeguare i dispositivi telefonici ad un volume consono all'ambiente e atto al rispetto reciproco degli altri ospiti;

Wi-fi Password: guest.vista

 www.lariohotels.com

 [vistaverona5L](#)

 [vistaverona5I](#)

Arrivederci e grazie per aver scelto Vista Palazzo 5*L - Ristorante Sottovoce

USEFUL INFORMATION

Please be so kind to keep the volume of your telephone device low, to be appropriate to the environment and suitable for the mutual respect of other Guests;

Wi-fi Password: guest.vista

 www.lariohotels.com

 [vistaverona5L](#)

 [vistaverona5I](#)

*Goodbye and thank you for choosing Vista Palazzo 5*L - Restaurant Sottovoce*

