

# VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

## RISTORANTE SOTTOVOCE



### LA FILOSOFIA DELLA CUCINA

Lo Chef Alessandro Rinaldi, originario di Avellino e classe 1989, ha coltivato la sua passione per la cucina sin da bambino, iniziando il suo percorso in ristoranti prestigiosi e affinandosi con esperienze significative. Tra queste, Passalacqua e l'incontro con lo Chef Agostino Iacobucci, che ha influenzato profondamente il suo stile, insegnandogli a combinare l'alta gastronomia con l'autenticità e la semplicità delle tradizioni familiari.

Dopo aver collaborato con oltre 100 chef di fama mondiale a Identità Golose, Rinaldi si è fatto portavoce di una cucina "pulita, nitida e decisa", centrata su sapori riconoscibili e ingredienti stagionali, con un profondo rispetto per la tradizione. Oggi, presso Il Ristorante Sottovoce dell'hotel 5L VISTA Lago di Como, porta avanti il suo stile, ispirato alla cultura familiare e alla bellezza della natura circostante. Il lievito madre che utilizza è un'eredità di quattro generazioni, un simbolo del suo legame con il passato.

Con un approccio che combina calore e raffinatezza, Rinaldi punta a far sentire ogni ospite "a casa," celebrando la bellezza del luogo e il piacere della buona tavola.

*Chef Alessandro Rinaldi, born in Avellino in 1989, has nurtured his passion for cooking since childhood, beginning his journey in prestigious restaurants and honing his skills through meaningful experiences. Among these, Passalacqua and his encounter with Chef Agostino Iacobucci had a profound influence on his style, teaching him how to blend haute cuisine with the authenticity and simplicity of family traditions.*

*After working alongside over 100 renowned chefs at Identità Golose, Rinaldi has become an advocate for a "clean, precise, and decisive" cuisine, focused on recognizable flavors and seasonal ingredients, with deep respect for tradition. Today, at Il Ristorante Sottovoce at the 5-star hotel VISTA Lago di Como, he carries forward his unique style, inspired by family culture and the beauty of the surrounding nature. The sourdough he uses is a legacy spanning four generations, a symbol of his deep connection to the past.*

*With an approach that combines warmth and refinement, Rinaldi aims to make each guest feel "at home," celebrating the beauty of the place and the pleasure of fine dining.*



# VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

## PERCORSI... ————— JOURNEYS...

### SENSAZIONI MARINE | MARINE SENSATIONS

Capasanta, fagioli bianchi di Controne e ricci di mare (1,3,4,7,14,15)

*Scallops, Controne white beans and sea urchins*

Linguina di grano duro, vongole veraci, pane saporito e limone di Costiera (1,4,12,14)

*Durum wheat linguini pasta, clams, bread crumble and Amalfi Coast lemons*

Rombo chiodato, lattuga di mare, uova di trota e beurre blanc (4,7,10,14,15)

*Wild turbot, seaweed, trout eggs and beurre blanc*

Omaggio al maestro... Il Babà (1,3,7,12 )

*A tribute to the Master... the Babà*

€ 170,00 per persona - *per person*

NB. Nel caso si preferisca sostituire l'astice al rombo, l'importo subirà un aumento dal valore di € 15 per persona  
*In a case you would like to swap the turbot with the lobster there will be an increase of € 15 per person*



# VISTA


LAGO DI COMO

★★★★L

## PERCORSI... ————— JOURNEYS...

### ESSENZA VEGETALE | VEGETABLE ESSENCE

Orto in primavera: piselli, asparagi, fagiolini, rabarbaro all'acqua di fragole, carote e ravanelli (7,10,13,15)   
*Spring garden: peas, asparagus, beans, strawberries water rhubarb, carrots and red radish*

Tortello di pasta fresca, pecorino Carmasciano, fave, cipolla fondente e caffè (1,3,6,7,11)   
*Home made tortello, Carmasciano pecorino cheese, broad beans, fondant onion and coffee*

Patate novelle, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e tartufo (3,7)   
*New potatoes, Vacche Rosse Parmigiano Reggiano and truffle*

Nocciola piemontese, bergamotto e finocchio (3,7,13)   
*Piedmont hazelnuts, bergamot and fennel*

€ 145,00 per persona - *per person*

### PASSEGGIANDO CON LO CHEF | STROLLING WITH THE CHEF

Menù degustazione di 9 portate a sorpresa  
*Surprise 9-courses tasting menu*

Per garantire un'esperienza armoniosa, i percorsi degustazione sono proposti per l'intero tavolo  
*To guarantee a neat experience, tasting menus are to be intended for the whole table*

€ 185,00 per persona - *per person*

Executive Chef  
Alessandro Rinaldi



# VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

## ANTIPASTI

## STARTERS

Orto in primavera: piselli, asparagi, fagiolini, rabarbaro all'acqua di fragole,  
carote e ravanelli (7,10,13,15) 

*Spring garden: peas, asparagus, beans, strawberries water rhubarb, carrots and red radish*

€ 40

Capasanta, fagioli bianchi di Controne e ricci di mare (1,3,4,7,14,15)

*Scallops, Controne white beans and sea urchins*

€ 40

Scampo, porro arrosto e caviale Special Reserve (2,3,4,7,9,12,15)

*Shrimp, roasted leek and Special Reserve caviar*

€ 45


Carciofo alla brace, menta e il suo ristretto (1,6,7,12) 

*Charcoal artichoke, mint and it's sauce*

€ 40

## PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

Tortello di pasta fresca, pecorino Carmasciano, fave, cipolla fondente e caffè (1,3,6,7,11)   
*Home made tortello, Carmasciano pecorino cheese, broad beans, fondant onion and coffee*

€ 40

Riso Carnaroli, animelle di vitello, zafferano e gremolada (7,12)

*Carnaroli rice, veal sweetbreads and saffron*

€ 45

Linguina di grano duro, vongole verace, pane saporito e limone di Costiera (1,4,12,14 )

*Durum wheat linguini pasta, clams, bread crumble and Amalfi Coast lemons*

€ 45

Tubetto tiepido in zuppeta di pesce: ristretto ai crostacei e plancton marino (1,2,4,7,8,10,14,15)

*Lukewarm tubs pasta in a fish soup: crustaceans' bisque and marine plankton*

Minimo 2 persone - Minimum 2 people

€ 40 p.p.



# VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

## TRA IL CLASSICO E LA TRADIZIONE

---

## BETWEEN THE CLASSIC AND THE TRADITION

Lo Spaghetto al pomodoro fresco e basilico (1) 

*Spaghetti with fresh tomato sauce and garden basil*

€ 45

Il Riso in Cagnone al pesce persico (3,4,7)

*Rice and Lake Como perch fillets*

€ 40

## SECONDI PIATTI

---

## MAIN COURSES

Astice, mozzarella di bufala affumicata, patata alla senape e cipollotto arrosto (2,7,8,10,15)

*Lobster, smoked buffalo mozzarella, mustard potato and roasted spring onion*

€ 60

Rombo chiodato, lattuga di mare, uova di trota e beurre blanc (4,7,10,14,15)

*Wild turbot, seaweed, trout eggs and beurre blanc*

€ 60

Chianina alla brace, asparagi e mandorla (7,8,10,13)

*Grilled chianina sirloin, asparagus and almond*

€ 55

Patate novelle, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e tartufo (3,7) 

*New potatoes, red cow Parmigiano Reggiano and truffle*

€ 55



# VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

## DESSERTS

---

### DESSERT

Omaggio al Maestro... Il Babà (1,3,7,12)

*A tribute to the Master...the Baba'*

€ 30

Ricotta di Bufala, pera e cioccolato (7,13 )

*Buffalo ricotta, pears and chocolate*

€ 30

Nocciola piemontese, bergamotto e finocchio (3,7,13) 

*Piedmont hazelnuts, bergamot and fennel*

€ 30

Acqua Panna, San Pellegrino

€ 7



# VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

## RISTORANTE SOTTOVOCE

SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA

AD INFORMARE IL PERSONALE ADDETTO DI EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE 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 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 9 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 10 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 13 - 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
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 15 - Le preparazioni alimentari contraddistinte dal presente numero sono state sottoposte alla tecnica del raffreddamento rapido al fine di conservarne le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES

PLEASE INFORM 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, oats, spelled, kamut or their derived strains and derived products
- 2 - Crustaceans and crustacean-based products
- 3 - Eggs and egg products
- 4 - Fish and fish-based products
- 5 - Peanuts and peanut products
- 6 - Soy and soy products
- 7 - Milk and milk-based products (including lactose)
- 8 - Celery and celery products
- 9 - Mustard and mustard-based products
- 11 - Sesame seeds and products made from sesame seeds
- 10 - Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg
- 11 - Sesame seeds and products made from sesame seeds
- 12 - Lupins and products made from lupins
- 13 - Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia or Queensland nuts, and products thereof
- 14 - Molluscs and shellfish products
- 15 - Food preparations identified by this number have been submitted to the rapid cooling technique in order to preserve their organoleptic and nutritional characteristics

# VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

## INFORMAZIONI UTILI

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

 [www.vistalagodicomo.com/it/restaurant](http://www.vistalagodicomo.com/it/restaurant)

 <https://www.facebook.com/ristorantesottovoce>

 <https://www.instagram.com/sottovoce.ristorante>

Arrivederci e grazie per aver scelto VISTA Lago di Como 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;*

 [www.vistalagodicomo.com](http://www.vistalagodicomo.com)

 <https://www.facebook.com/ristorantesottovocecomo>

 <https://www.instagram.com/sottovoce.ristorante>

*Goodbye and thank you for choosing VISTA Lago di Como 5\*L - Restaurant Sottovoce*

