

VISTA

VERONA

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 fiolario 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

RISTORANTE SOTTOVOCE

MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

CEVICHE ALL'ITALIANA

Ceviche di tonno rosso, cipolla, fagioli di lamon e olio all'origano (4,12)

Red tuna ceviche, onion, Lamon beans, and oregano oil

€ 40

IDEA DI CARCIOFO ALLA ROMANA

Carciofo, mentuccia e pecorino (1,7)

Artichoke, mint and pecorino cheese

€ 35

DIANA E NETTUNO

Piccione, e gambero rosso (2,7,8,9)

Pigeon and red prawn

€ 45

PRIMI PIATTI

PAPÀ DEL GNOCCO

Gnocco arrosto, peperone, cipolla bruciata e liquirizia (1,3,7)

Roasted Gnocchi, red pepper, burnt onion and liquorice

€ 30

BRITISH LESSINIA

Raviolo di pecora Brogna, la sua tartare, cheddar Westcomb (1,3,7,9)

Brogna sheep raviolo, its tartare, Westcomb cheddar

€ 35

RISO IN CORTILE

Risotto, dragoncello, ragout di rigaglie, e composta di fico brulee (7,9,12)

Risotto, tarragon, ragout of giblets and fig brulee compote

€ 30

ASTICE E POMODORO

Linguina artigianale, astice, pomodoro confit e olio al basilico (1,2,9)

Handmade linguine, lobster, confit tomato and basil oil

€ 40



LARIOHOTELS

RISTORANTE SOTTOVOCE

SECONDI PIATTI

IN FONDO AL MAR...

Astice, pack-choi e vellutata di capperi (1,2,3,7,9)

Lobster, pack-choi and caper velouté

€ 60

SCRIGNO D'AUTUNNO

Wellington di carota, porro, fungo ostrica e jus vegetale alla senape antica (1,3,7,9,10)

Wellington of carrot, leek, oyster mushroom and ancient mustard vegetable jus

€ 50

GUANCIA, RADICI E SPEZIE

Guancia brasata, sedano rapa e jus al pan di spezie (9,12)

Braised cheek, celeriac and pan d'epices jus

€ 45

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

Selezione Bernardinelli (1,7,8,12)

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

PINA COLADA

Cocco, ananas e rum (8)

Coconut, pineapple, and rum

€ 20

COLAZIONE ALL'ITALIANA

Brioche, mascarpone e caffè (1,3,7,8)

Brioche, mascarpone, and coffee

€ 20

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

MENU DEGUSTAZIONE
“TERRITORIO CONTEMPORANEO”

ANTIPASTO

IDEA DI CARCIOFO ALLA ROMANA

Carciofo, mentuccia e pecorino (1,7)

Artichoke, mint and pecorino cheese

PRIMO PIATTO

RISO IN CORTILE

Risotto, dragoncello, ragout di rigaglie, e composta di fico brulee (7,9,12)

Risotto, tarragon, ragout of giblets and fig brulee compote

SECONDO PIATTO

PORCO & MOSTO

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

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

DESSERT

COLAZIONE ALL'ITALIANA

Brioche, mascarpone e caffè (1,3,7,8)

Brioche, mascarpone, and coffee



Abbinamento vini 3 calici 60€

Wine pairing 3 glasses 60€

Il menù al costo di 90€ a persona si intende per l'intero tavolo e non è sovrapponibile.

The menù priced at 90€ per person is for the entire table and cannot be stacked.

VISTA

VERONA

RISTORANTE SOTTOVOCE

MENU DEGUSTAZIONE “AVANT’GUARD’VISTA”

AMOUSE-BOUCHE

CEVICHE ALL’ITALIANA

Ceviche di tonno rosso, cipolla, fagioli di lamon e olio all’origano (4,12)
Red tuna ceviche, onion, Lamon beans, and oregano oil

ANTIPASTO

DIANA E NETTUNO

Piccione, e gambero rosso (2,7,8,9)
Pigeon and red prawn

PRIMO PIATTO

PAPÀ DEL GNOCCO

Gnocco arrosto, peperone, cipolla bruciata e liquirizia (1,3,7)
Roasted Gnocchi, red pepper, burnt onion and liquorice

BRITISH LESSINIA

Raviolo di pecora Brogna, la sua tartare, cheddar Westcomb (1,3,7,9)
Brogna sheep raviolo, its tartare, Westcomb cheddar

SECONDO PIATTO

IN FONDO AL MAR...

Astice, pack-choi e vellutata di capperi (1,2,3,7,9)
Lobster, pack-choi and caper velouté

PRE-DESSERT

FORMAGGIO... (1,7,8,12)

Cheese...

DESSERT

PINA COLADA

Cocco, ananas e rum (8)
Coconut, pineapple, and rum

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 menu priced at 140€ per person is for the entire table and cannot be stacked.



LARIOHOTELS

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](https://www.facebook.com/vistaverona5L)

 [vistaverona5l](https://www.instagram.com/vistaverona5l)

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](https://www.facebook.com/vistaverona5L)

 [vistaverona5l](https://www.instagram.com/vistaverona5l)

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

