



VILLA D'ESTE

Bienvenue au restaurant Villa D'Este
Découvrez nos plats gourmets d'inspiration italienne.
Notre chef est fier de vous offrir des ingrédients frais et
authentiques qui sauront éveillés vos sens.

Afin de rendre votre expérience encore plus agréable,
Veuillez nous informer de toute allergie
ou intolérance alimentaire.

*Welcome to Restaurant Villa D'Este
Discover our gourmet Italian inspired dishes. Our chef is proud to offer
you fresh and authentic ingredients which are sure to indulge your
senses.*

*In order to make your experience even more enjoyable,
please inform us of any food allergies or intolerance.*

*Chef exécutif Luigi Della Cioppa, inspirations de Franca Mazza
Tous nos plats sont préparés avec des produits locaux d'inspiration
Sicilienne .*



LES ENTRÉES À PARTAGER

Starters to share

Jambon Toscan vieilli 24 mois, figues fraîches Toscan Prosciutto aged 24 months with fresh figs	24,00\$
Pieuvre grillée au vinaigre balsamique blanc, câpres de l'île de Pantelleria Grilled Octopus seasoned with white balsamic vinegar, and capers from the Island of Pantelleria	21,00\$
Burrata au miel, poivre noir moulu et pêches Burrata with honey, black ground pepper & peaches	17,00\$
L'aubergine alla Palermitana Palermitana Eggplants	13,00\$
Focaccia maison au romarin et huile d'olive Hand made Focaccia with rosemary and olive oil	9,00\$

LES SOUPES et les ENTRÉES

Soupes and starters

Soupe froide de melon de Cavaillon et fromage de chèvre Cavaillon melon cold soup with a hint of goat cheese	9,00\$
Minestrone Minestrone	9,00\$
Croquettes de crabe des neiges au wasabi, et à l'oignon printanier Snow crab cakes seasoned with wasabi and spring onion	19,00\$
Melon pastèque, mozzarella di bufala , feuilles de menthe Watermelon salad with mozzarella di bufala & fresh mint leaves	17,00\$
Salade de tomates ancestrales, concombre, oignon et ricotta salata Heirloom tomato salad with cucumber, onion & ricotta	13,00\$
Tataki de saumon biologique aux fraises, à la bergamote. Bio Salmon Tataki with strawberries & bergamote	18,00\$
Salade d'endives, gorgonzola et noix de Grenoble caramélisées Endive salad with gorgonzola & caramelized walnuts	16,00\$
Fleurs de courgettes farcis à la Ricotta et anchois Zucchini blossoms stuffed with ricotta & anchovies	16,00\$



LES PÂTES ET RISOTTO

Pasta & Risotto

Ravioli farcis de Ricotta et Truffe noire, parfumé au beurre de lavande 21,00\$
Ravioli stuffed with ricotta and summer truffles in a butter and lavender sauce

Tagliatelle au Homard, sauce tomates oranges 32,00\$
Tagliatelle with Lobster & an orange tomato sauce

Linguini alla Norma 19,00\$
Linguini alla Norma

Risotto de champignons Porcini et truffes noires 24,00\$
Risotto with Porcini mushrooms and black truffles

Spaghetti aux palourdes et bottarga 25,00\$
Spaghetti with clams & bottarga

Paccheri Tomates oranges, Burrata au basilic 23,00\$
Paccheri with orange tomatoes & Burrata with fresh basil

Pennine sans gluten disponible
Gluten free pennine available

LES POISSONS

Fishes

Saumon biologique du Pacifique au citron et huile d'olive 27,00\$
Bio Pacific Salmon with lemon & olive oil

Morue charbonnière brossé à la réduction de soya, miel et gingembre 32,00\$
Black Cod brushed with soya reduction, honey & ginger

Espadon poêlé aux agrumes et bleuets 32,00\$
Pan seared swordfish with citrus & blueberries

Crevettes grillées au citron et avocat 35,00\$
Grilled shrimp with lemon and avocado



LES VIANDES

Meats

Filet de Veau aux Morilles et crème d'asperges Veal tenderloin with morels and creamed asparagus	42,00\$
Carré d'agneau en croute de moutarde, estragon et panko Rack of Lamb encrusted with Tarragon mustard & panko	41,00\$
Filet Mignon Angus grillé au sel de vin rouge et balsamique vieilli Angus beef tenderloin with red wine salt and aged balsamic vinegar	42,00\$
Châteaubriand de bœuf Angus et ses légumes de saison pour 2, préparé à votre table Châteaubriand Angus with a choice of 2 seasonal vegetables prepared at your table for two people	97,00\$

Sélection de nos accompagnements

Selection of our side dishes

Asperges vapeurs à l'huile d'Olive Steamed Asparagus with olive oil	6,00\$
Rapini à la fleur d'ail Rapini with garlic	6,00\$
Radis au poivre et miel Radish with pepper and honey	6,00\$
Champignons sautés Sautéed Mushrooms	6,00\$
Frites maison à la Truffe Homemade truffled fries	6,00\$
Poêlée de haricots verts Pan seared green beans	6,00\$

