



Veranda Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/cernobbio/veranda-3>

Via Regina, 40, 22012 Cernobbio CO, Italy

+393931348400,+39390313481 - villadeste.com

Categories

Dessert

Paste e Zuppe – Pastas and Soups

Carni – Meats

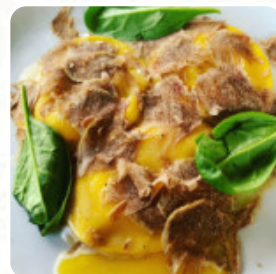
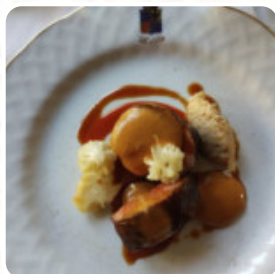
Tè - Teas "Dammann Frères"

Uncategorized

Drinks

Burritos

Menù Degustazione - Tasting Menu



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Veranda Menu



Salads

ONION SALAD

Non Alcoholic Drinks

WATER

Entrées

FLAUTAS

Pasta

RAVIOLI

Burger

BURRITO BURGER

Gnocchi

GNOCCHI

Sandwiches

CHICKEN LARGE

Fish Dishes

FRIED FISH

Rice

RISOTTO

Starters & Salads

ANTIPASTO

Side Orders

EXTRA BREAD

Quesadillas

BEAN

Sauces

SALSA

Fish

SEA BASS

Chicken Dishes

BBQ CHICKEN

Beef Dishes

FILET MIGNON

Mexican Dishes

SUPER NACHOS

Omelettes

SPANISH OMELETTE

Tapas Frías – Kalte Tapas

IBERIAN HAM

Pizza - Klein Ø 22Cm

GOURMET

House Specials

ADOVADA MEAT

Bevande

CAMOMILLA

Infusiones

GUNPOWDER GREEN TEA

Té

MENTA PIPERITA

Veranda Menu



Hot Drinks

COFFEE

Popular Products

MUSHROOMS IN GARLIC

Tea

VERBENA

Dinners

BEEF & BEAN

Appetizer From Sushi Bar

TUNA TATAKI

Seafood Tapas

CRAYFISH MAISON

Fish Entrees

SHRIMP CASSEROLE

Items

SHRIMP & CHEESE

Vegetarian Tapas

AUBERGINE TOPPED WITH SEAWEED

TEE DAMMAN FRERES

SHEPHERD'S HERBAL TEA

French

FOIE GRAS

Pikoteo

HOME-MADE CROQUETTES

Crêpes Au Froment Spéciales

FIDJI

Mexican-American Food

EMPANADAS

PER COMPARTIR

PATATES BRAVES

To Start or Share (Tapas Menu available from 6 pm)

PRAWNS IN GARLIC

African & Mid East Coffees

ETHIOPIA SIDAMO

Side Dishes \$3 Each

CANDIED YAMS

Gorditas De Maiz

DESEBRADA

Offers - Spanish Dishes

PADRON PEPPERS

Tea Selection Afternoon Tea

ROOIBOS CEDERBERG

Choose the Hummus

CHICKPEAS HUMMUS

Tapas Pour Commencer

FRIED POTATOES WITH SPICY SAUCE

Vegetarian

Veranda Menu



PARMESAN ASPARAGUS
CABBAGE

Antipasti

BURRATA
GRILLED OR FRIED CALAMARI

Appetizer

TARTARE
STEAMED MUSSELS

Flautas

DESEBRADA SMALL
DESEBRADA LARGE

Tostadas

CHICKEN W/GUACAMOLE
DESEBRADA W/GUACAMOLE

Menudo

DAILY MENU DO LARGE
DAILY MENU DO CUP (SMALL)

Notes

ALL MEALS INCLUDE 2 SIDES, DESSERT,
AND CORNBREAD

TIPS APPRECIATED - GRACIAS POR LA
PROPINA

Herbal Teas "Dammann Frères"

TIGLIO E MENTA
CITRONELLA

Frutta - Fruit

GRATIN DI PERE AL PROFUMO DI
VANIGLIA, GELATO AL
CARMELLO E TARTUFO NERO 24 €

SOUFFLÉ GLACÉ AL LAMPONE
CON SPUMA ALLA VANIGLIA 24 €

Restaurant Category

DESSERT
FRENCH

Chicken

FRIED CHICKEN
BUFFALO CHICKEN
CHICKEN

Beverages

FRESH BREWED ICE TEA
LEMONADE SMALL
LEMONADE LARGE

Vini da Dessert al Bicchiere / Dessert Wines by the Glass

MOSCATO D'ASTI 2020, SARACCO 15 €
MUFFATO DELLA SALA 2018,
CASTELLO DELLA SALA 18 €
PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ
2019, DONNAFUGATA 20 €

Cioccolato - Chocolate

ZUPPETTA AL NYANGBO 68%
TIEPIDA CON PERLE DI BIGNÈ AL
MANDARINO 24 €
SIGARO DI CIOCCOLATO RUBY E
RIBES NERO CON CRUMBLE
AFFUMICATO 24 €
SFOGLIE ALL'AVORIO CON
CREMOSO AL DULCEY E LIME 24 €

Veranda Menu



Dolci Tradizionali - Traditional Desserts

TIRAMISÙ AUTUNNALE CON
TEGOLE AL NEBBIOLO 24 €

LA NOSTRA CAPRESE CON
GELATO VARIEGATO AL FIOR DI
LATTE E AGRUMI 24 €

CRÊPES SUZETTE CON AMARENE,
GELATO ALLA VANIGLIA DEL
MADAGASCAR 30 €

Tisane - Herbal Teas "Dammann Frères"

TIGLIO

VERBENA E MENTA

TISANE DES 40 SOUS

Tapas de la Mer

CRUNCHY CHEESE WITH HONEY AND
PAPRIKA

BLACK PUDDING FROM BURGOS WITH
ONION

PROVOLETA WITH OREGANO

Stuffed Sopaipillas

REGULAR STUFFED SOPAIPILLA

SUPREME STUFFED SOPAIPILLA

CHICKEN OR DESEBRADA STUFFED
SOPAIPILLA

Starters

RISOTTO OF THE WEEK

DRIED SAUSAGE (FROM VIC)

SPICY CHORIZO (FROM LEON)

BURRATA SALAD

Tapas



FRIED SMALL FISH

SCRAMBLED EGGS WITH
HAM AND POTATOES

RUSSIAN SALAD

MANCHEGO CHEESE

Pesci – Fish

ASTICE PORCHETTATO , FUNGHI
PORCINI, CICORIA AMARA E
BURRO ACIDO AL TIMO 69 €

LA NOSTRA ZUPPETTA DI PESCI E
CROSTACEI CON CROSTINI E
MAIONESE ALL'AGLIO DOLCE 59 €

FILETTI DI SOGLIOLA DI DOVER,
GALLINACCI E CALAMARETTI
SPILLO 62 €

BRANZINO AL SALE CON
VERDURE DI STAGIONE (MIN. 2
PERS. 155 €

Selezione di Caffè Monorigini Hausbrandt / Hausbrandt Single Origin Coffee Selection

INDIA SPICY POWDER

COSTARICA BRISMAR

GUATEMALA ALTHEA

SANTOS FANCY NY2 BRASILE

Teas "Dammann Frères"

TÈ AI 4 FRUTTI ROSSI

TÈ NERO ALLA VANIGLIA

TÈ VERDE AL LIMONE

TÈ VERDE AL GELSOMINO

Drinks

SIMPLY MADE ORANGE JUICE LARGE

BOTTLED DRINKS (COCA COLA,
FRESCA, MANZANA, HORCHATA)

Veranda Menu



SOFT DRINKS (COKE, DIET COKE, DR PEPPER, DIET DR PEPPER, SPRITE)

SOFT DRINKS (FANTA, ROOT BEER, RASPBERRY TEA)

MILK SMALL

Burritos

CHICHARRONES W/BEANS

CHILE RELLENO W/BEANS

CARNE ASADA W/GUACAMOLE

CHILE INSIDE BURRITO (CHILE AND CHEESE EXTRA)

MAKE YOUR BURRITO A LA CARTE (BEANS, RICE AND SMOTHERED FOR ONLY)

Menù Degustazione - Tasting Menu

TARTARE DI FASSONA, PUNTARELLE, PANE CASERECCIO E FONDUTA VALDOSTANA

TORTELLI DI SCAMPI, CALAMARETTI SPILLO, PEPERONCINO E CIMA DI RAPA

GLACIER 51 ARROSTITO AL POMODORO E ARANCE, CIPOLLA FONDENTE E AROMI MEDITERRANEI

PICCIONE E FOIE GRAS, BOTTAGGIO DI VERZA E CHUTNEY DI CAROTE

CREMOSO ALLE CASTAGNE, MERINGA, ROCCIA AL CIOCCOLATO E GELATO AL CACO

Antipasti – Hors d'Oeuvres

BACCALÀ IN OLIO COTTURA, CIME DI RAPA E BAGNACAUDA AL PEPERONE 37 €

GAMBERO ROSSO, IL SUO RISTRETTO, FINOCCHI E RAFANO 53 €

DUO OF FOIE GRAS CON MOSTARDA AL MANDARINO 47 €

UOVO IN COCOTTE CON TARTUFO BIANCO 57 €

COTTO E CRUDO DI CARCIOFO, BRA E NOCCIOLA GENTILE TOSTATA 31 €

Carni – Meats

FILETTO DI ANGUS, PATATA DELLE LANGHE, LENTICCHIE CROCCANTI E TARTUFO UNCINATO 62 €

CAPRIOLO, CAVOLO ROSSO, CASTAGNE, PERE AL PEPE E LATTE AL PINO MUGO 52 €

LOMBATINA DI AGNELLO, HUMMUS DI CAVOLFIORE ALLA BRACE, SPUMA AL GINEPRO 54 €

DOPPIA COSTOLETTA DI VITELLO, FUNGHI PORCINI E PATATE GLASSATE 68 €

LA NOSTRA MILANESE DI VITELLO CON INSALATINA AUTUNNALE 58 €

GUANCETTA ALL'OLIO, SEDANO RAPA E ZUCCA IN MOSTARDA 47 €

Tè - Teas "Dammann Frères"

TÈ NERO BREAKFAST OR CEYLAN

TÈ NERO DARJEELING

TÈ NERO EARL GREY YIN ZEHN

TÈ NERO DETEINATO CEYLAN DECAFFEINATED

TÈ AFFUMICATO SMOKED BLACK TEA LAPSANG SOUCHONG

TÈ VERDE ORIENTALE

Uncategorized

MAC & CHEESE

RICE & BEANS

BEEF & CHEESE

Veranda Menu



GRILLED ASPARAGUS WITH ROMESCO SAUCE

GUACAMOLE BEEF

CHICKEN SMALL

Dessert

ANANAS FLAMBÉ 30 €

DEGUSTAZIONE DI GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE 20 €

TARTUFO

CREPES

ICE CREAM

BROWNIE

CAKE

Paste e Zuppe – Pastas and Soups

MEZZI PACCHERI, SCAMPI, CARCIOFI E CAPPERI DISIDRATATI 49 €

GNOCCHI DI BROCCOLO, LATTE DI BUFALA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO 31 €

TAGLIOLINI, BURRO DA AFFIORAMENTO E TARTUFO BIANCO 67 €

TORTELLI DI GRANO SARACENO AL BITTO, FONDENTE DI VERZA E PATATE CROCCANTI 32 €

CONSOMMÉ CON DOPPIO PLIN DI CODA DI BUE E CARDO GOBBO 32 €

ZUPPETTA DI FUNGHI CON GNOCCHETTI DI PANE AL BAGOSS 29 €

RISOTTO, BORRAGINE, PESCE PERSICO E AGLIO NERO 39 €

These Types Of Dishes Are Being Served

PASTA

FISH

LOBSTER

DESSERTS

LAMB

SOUP

TOSTADAS

Ingredients Used



HAM

MUSHROOMS

BEEF

SEAFOOD

PRAWNS

CHEESE

HALIBUT

COLLARD GREENS

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

