

La nostra missione è la tua soddisfazione!

Per te lo **chef** ha ideato una selezione di piatti, creati con l'utilizzo dei prodotti tipici del lago e del nostro territorio, così come ingredienti di mare per offrirti proposte uniche di cucina internazionale.

Lo **staff** è pronto ad aiutarti a vivere il pasto come un prezioso e speciale percorso attraverso sapori, colori e sensi.

Al fine di rendere la tua **esperienza gourmet** unica ed emozionale, per tavoli superiori ai sei commensali è consigliabile la prenotazione e la scelta di un menu guidato.



Our mission is your satisfaction!

The **chef** created for you a selection of dishes prepared with typical local products of the lake and the territory, as well as goods directly from the sea to offer you a variety of flavours of international cuisine.

The **staff** is ready to help you living your meal as a precious and special tasting through flavours, colours and senses.

In order to make your **gourmet experience** unique and emotional, we suggest the reservation and the choice of a guided menu for tables with more than six diners.

Coperto, pane e servizio € 7,50 – Cover, bread and service € 7,50



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna
#rcollectionhotels

Gli antipasti

The starters

Gambero rosso crudo e cotto, passion fruit, zucchine e zenzero (1,2,5,8) / € 25
Raw and cooked red prawns, passion fruit, zucchinis and ginger



Capasanta scottata, salsa verde, crema di peperone, sbrisolona (1,3,7,12,14) / € 25
Seared scallop, green sauce, pepper cream and salty "sbrisolona"

Trota salmonata marinata alle erbe, estratto di rucola, crodino, cialda al carbone vegetale (1,4) / € 20
Salmon trout marinated with wild herbs, crodino smoothie, charcoal waffle

Vitello ripieno cotto a 80°, calamaro, coulis di pomodori datterini (1,4) / € 22
Stuffed veal cooked at 80°, squid, roasted "datterini" tomatoes coulis

Tartare di manzo, tuorlo d'uovo in olio cottura, taralli e maionese di levistico (1,4,9) / € 23
Beef tartare, egg yolk in cooking oil, taralli and lovage mayonnaise

La nostra "Panzanella" (1, 9) / € 20
Our "Panzanella": a taste of tuscan cuisine



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna
#rcollectionhotels

L'angolo vegetariano

The vegetarian corner

La nostra panzanella (1, 9) / € 20
Our "Panzanella": a taste of tuscan cuisine

Pappardella ripiena: ricordo di una parmigiana di zucchine (1,3,7) / € 20
Zucchini Parmigiana

Il tofu in carrozza (1,6) / € 20
Breaded tofu

Il formaggio

The cheese

Selezione di formaggi del territorio con miele, frutta, mostarda artigianale (7-10) / € 22
Selection of local cheese served with honey, fruits and homemade fruit mostarda (*five types*)



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna
#rcollectionhotels

I primi piatti

The first courses

Paccheri, tonno marinato, crema di melanzana, pomodori confit, capperi di Pantelleria (1,4,12) / € 20
Paccheri pasta, marinated tuna, eggplant cream, confit tomatoes and capers from Pantelleria

Linguine "Castello di Baradello" all'amatri-seppia, riccio, pistacchi e acetosella (1,4,8,14) / € 22
Linguine "Castello di Baradello" with cuttlefish, sea urchin, pistachios and sorrel

Bottoni di Luccioperca e spinacini, riduzione allo sforzato (1,3,4) / € 20
Pikeperch and baby spinach buttons, "Sforzato" red wine reduction

Ravioli di grano saraceno alle patate, biette, bitto, crema di verza (1,3,4,12) / € 20
Buckwheat dumplings with potatoes, chard and bitto cheese, cabbage cream

Risotto, centrifuga di carote e limone, salmerino marinato, fava tonka (4,7,12) / € 22
Risotto whipped with carrot and lemon, marinated char, tonka bean



Pappardella ripiena: ricordo di una parmigiana di zucchine (1,3,7) / € 20
Zucchini parmigiana

*Tutte le salse e i condimenti di accompagnamento dei primi piatti sono senza glutine.

In caso di intolleranze o allergie è disponibile pasta senza glutine.

** All the sauces and dressings of the starters are gluten free.*

In case of intolerances or allergies, gluten free pasta is available on request.



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna

#rcollectionhotels

I secondi piatti

The main courses

Storione arrosto in brodo di prosciutto della Valtellina, rapanelli in agretto (1,3,4,12) / € 25
Roasted sturgeon cooked in Valtellina ham broth and sourish radishes

Il Bacalao: Lisbona- Varenna 2200 km (3,4,5,7) / € 27
Patata soffiata, aioli, prezzemolo, pomodorino
The "Bacalao" fish, puffed potato, aioli sauce, parsley, cherry tomato



Tonno pinna gialla alla caprese (4,7) / € 28
Yellow fin tuna, tomatoes, mozzarella cheese and olives



Ribeye di manzo affumicato, salsa al cioccolato manjari e whisky (1,7,8,12) / € 28
Smoked beef ribeye, manjari chocolate sauce and whiskey

Anatra, albicocca, sedano rapa, liquirizia (9,12) / € 28
Duck, apricot, celeriac, licorice

Cosciotto di maialino, spuma di carote, salsa alla birra e il suo sorbetto (6,10,12) / € 26
Suckling pig leg, carrot foam, beer sauce and its sorbet



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna
#rcollectionhotels

Per finire in dolcezza

The desserts

Il nostro Tiramisù (1,3,7) / € 12
Our tiramisù

Mousse al cioccolato bianco, arancia e crumble alla carota (3,7) / € 12
White chocolate mousse, orange and carrot crumble

Cremoso all'amaretto, pesca in olio cottura, gelato al timo limonato, mandorle (1,3,5,7,8) / € 12
Creamy amaretto, peach in cooking oil, lemon thyme ice cream, almonds

Semifreddo al passion fruit, bisquit e spuma al cocco (1,3,7) / € 10
Passion fruit parfait, biscuit and coconut mousse

Sablè breton, limone, basilico & meringa (1,3,7) / € 12
Sablè breton, lemon, basil & meringue

Tortino al pistacchio, sorbetto al cioccolato fondente e frutti rossi (1,3,7,8) / € 10
Pistachio pie, dark chocolate sorbet and red fruits



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna
#rcollectionhotels

Il nostro percorso gourmet

Il benvenuto della cucina

La nostra panzanella

Risotto, centrifuga di carote e limone,
salmerino marinato, fava tonka

Ribeye di manzo affumicato,
salsa al cioccolato manjari e whisky

Cremoso all'amaretto, pesca in olio cottura,
gelato al timo limonato, mandorle

Caffè e dolci coccole

Euro 75,00 per persona, bevande escluse

Menu degustazione di cinque portate,
proposto per tutto il tavolo (*minimo due persone*)

Our gourmet tasting

Our Chef's welcome

Our "Panzanella": a taste of tuscan cuisine

Risotto "selection Acquerello" whipped with carrot and lemon,
marinated char, tonka bean

Smoked beef ribeye, manjari chocolate sauce and whiskey

Creamy amaretto, peach in cooking oil,
lemon thyme ice cream, almonds

Coffee and sweet cuddles

Euro 75,00 per person, drink not included

Tasting menù with five courses,
set for all the table diners (*minimum two people*)



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna

#rcollectionhotels

Invitiamo i nostri gentili clienti a comunicarci eventuali allergie ai seguenti prodotti, il nostro personale Vi informerà sui piatti che potrete consumare

We suggest our kind guests informing us about any allergies to the following products, our employees will show you the dishes you can eat

1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti (Cereals containing gluten and relative products)
2. Crostacei e relativi prodotti (Shellfish and relative products)
3. Uova e relativi prodotti (Eggs and relative products)
4. Pesce e relativi prodotti (Fish and relative products)
5. Arachidi e relativi prodotti (Peanuts and relative products)
6. Semi di soia e relativi prodotti (Soybean and relative products)
7. Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio) (Milk and relative products (incl. lactose))
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti (Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nut, brazil nut, macadamia nuts, and relative products)
9. Sedano e relativi prodotti (Selery and relative products)
10. Senape e relativi prodotti (Mustard and relative products)
11. Semi di sesamo e relativi prodotti (Sesame seeds and relative products)
12. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂ (Sulphur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter reported as SO₂)
13. Lupino e relativi prodotti (Lupine and relative products)
14. Molluschi e relativi prodotti (Clams and relative products)

* In base alla disponibilità di mercato possono essere utilizzati per le nostre preparazioni anche prodotti surgelati all'origine.

According to the market availability can be used for our preparations also frozen products at the origin.

A tutela della Vs. salute, secondo il regolamento CE 853/2004 e successive integrazioni, vi informiamo che nel nostro ristorante si effettua il trattamento di bonifica preventiva degli ingredienti di origine ittica con il sistema dell'abbattimento rapido di temperatura

For the protection of your health, according to the EC Regulation 853/2004 and subsequent amendments, we inform you that in our restaurant we perform the process of pre-cleaning of the ingredients of fish origin through the system of fast temperature

Tutte le proposte Gluten free sono contrassegnate dal simbolo



Nel caso di celiachia grave non possiamo peraltro garantire al 100% la totale assenza di glutine dalle nostre preparazioni, in quanto assemblate in un'unica cucina

All the Gluten free offers are marked with



In the case of severe celiac disease we can't guarantee 100% absence of gluten from our preparations, as assembled in one single kitchen

Vi ringraziamo per la collaborazione

Thanks for the collaboration



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarena

#rcollectionhotels

Prosecco

Prosecco Bisol Belstart 11° € 30,00
100% Glera

60% Pinot Noir 35% Pinot Meunier 5% Chardonnay



Ferrari Maximum Brut 12,5° € 40,00
100% Chardonnay

Ferrari Maximum Brut **(0.375 cl)** 12,5° € 24,00
100% Chardonnay

Ferrari Maximum Rosè 12,5° € 55,00
100% Pinot Nero 30% Chardonnay

Ferrari Maximum Brut Magnum 12,5° € 75,00
100% Chardonnay

Ferrari Perlè Millesimato 12,5° 2015 € 50,00
100% Chardonnay



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna
#rcollectionhotels

Il nostro Champagne Our champagne



Brut Reserve Blanc de Blanc Terroir – Magnum <i>100% Chardonnay</i>	12°	€ 140,00
Brut Reserve Blanc de Blanc Terroir <i>100% Chardonnay</i>	12°	€ 75,00
Brut Carte D'Or Heritage Premier – Magnum <i>42% Chardonnay 28% Pinot Noir 30% Pinot Meunier</i>	12°	€ 130,00
Brut Carte D'Or Heritage Premier <i>42% Chardonnay 28% Pinot Noir 30% Pinot Meunier</i>	12°	€ 65,00
Brut Carte D'Or Heritage Premier <i>42% Chardonnay 28% Pinot Noir 30% Pinot Meunier</i>	a bicchiere/glass 12°	€ 15,00

Champagne

Veuve Clicquot St. Petersburg <i>60% Pinot Noir 35% Pinot Meunier 5% Chardonnay</i>	Veuve Clicquot 12°	€ 70,00
Ruinart Brut <i>60% Pinot Noir 40% Chardonnay</i>	Ruinart 12°	€ 85,00
Ruinart Rosé <i>60% Pinot Noir 40% Chardonnay</i>	Ruinart 12,5°	€ 105,00
Veuve Clicquot St. Petersburg (0,375)	Veuve Clicquot 12°	€ 40,00



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna
#rcollectionhotels

Vini bianchi

LOMBARDIA

Alpi Retiche <i>100% Nebbiolo Chiavennasca</i>	Nino Negri	2018	11,5°	€ 30,00
Lugana Doc <i>100% Turbiana</i>	Ca' Lojera	2020	13°	€ 30,00
Opera <i>50% Sauvignon Blanc 40% Chardonnay 10% Chiavennasca</i>	Mamete Prevostini	2019	13°	€ 35,00
Ca' Brione <i>50% Sauvignon Blanc 40% Chardonnay 10% Chiavennasca</i>	Nino Negri	2019	13,5°	€ 40,00
Ghibellino Igt <i>100% Sauvignon Blanc</i>	Rainoldi	2019	12°	€ 35,00

PIEMONTE

Gavi <i>100% Cortese di Gavi</i>	Pio Cesare	2019	13,5°	€ 32,00
Roero Arneis <i>100% Arneis</i>	Alasia	2018	13,5°	€ 30,00



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna
#rcollectionhotels

Vini bianchi

LIGURIA

Pigato Riviera di Ponente Doc <i>100% Pigato Ligure</i>	Gajaudo	2019	13°	€ 29,00
--	---------	------	-----	---------

TRENTINO ALTO ADIGE

Muller Thurgau <i>100% Muller Thurgau</i>	Hofstätter	2018	12,5°	€ 29,00
--	------------	------	-------	---------

Kerner Doc <i>100% Kerner</i>	Valle Isarco	2019	14°	€ 32,00
----------------------------------	--------------	------	-----	---------

Gewurztraminer <i>100% Gewurztraminer</i>	Elena Walch	2019	14°	€ 34,00
--	-------------	------	-----	---------

FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla Doc <i>100% Ribolla Gialla</i>	Rocca Bernarda	2019	13,5°	€ 26,00
--	----------------	------	-------	---------

Pinot Grigio Igt <i>100% Pinot Grigio</i>	Stocco	2019	13,5°	€ 30,00
--	--------	------	-------	---------

Sauvignon Picol <i>100% Sauvignon Blanc</i>	Lis Neris	2017	13,5°	€ 38,00
--	-----------	------	-------	---------



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna
#rcollectionhotels

Vini bianchi

TOSCANA

Vermentino "Poggio al Tufo" Tommasi 2018 12,5° € 32,00
100% Vermentino

Poggio alle fate Castello d'Albola 2019 12,5° € 34,00
100% Chardonnay

MARCHE

Verdicchio "S. Michele" Valle Rosa Bonci 2019 12,5° € 24,00
100% Greco

Vini rosè

TOSCANA

Scalabrone Rosè doc Antinori 2019 13° € 30,00
40% Cabernet Sauvignon 40% Merlot 20% Syrah

PUGLIA

Five Roses Igt Leone de Castris 2019 12° € 30,00
90% Negroamaro 10% Malvasia Nera



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna
#rcollectionhotels

Vini bianchi (0,375 cl)

Lugana Doc <i>100% Nebbiolo</i>	Ca' Lojera	2019	13°	€ 20,00
Pinot Grigio Igt <i>100% Pinot Grigio</i>	Stocco	2019	13,5°	€ 16,00

Vini rossi (0,375 cl)

Chianti Classico "Castello di Albola" <i>100% Sangiovese</i>	Albola	2017	13°	€ 18,00
Valgella "Costa Bassa" <i>100% Nebbiolo Chiavennasca</i>	Sandro Fay	2016	13°	€ 18,00
Valpolicella "Ripasso" <i>85% Corvina Veronese 10% Rondinella 5% Oseleta</i>	Tommasi	2017	13°	€ 19,00



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna
#rcollectionhotels

Vini rossi

LOMBARDIA

Roncaiolo Rosso Terrazze Retiche Triacca 2016 12° € 30,00
70% Nebbiolo 30% Altre uve locali autoctone

Valgella "Costa Bassa" Sandro Fay 2016 13° € 30,00
100% Nebbiolo Chiavennasca

Inferno Rivetti & Lauro 2016 13° € 32,00
100% Nebbiolo Chiavennasca

Sassella Valtellina Superiore Doc Triacca 2017 13° € 32,00
100% Nebbiolo Chiavennasca

Sforzato "Dell'Orco" Rivetti & Lauro 2015 15° € 65,00
100% Nebbiolo Chiavennasca

VENETO

Valpolicella "Ripasso" Tommasi 2017 13° € 34,00
85% Corvina Veronese 10% Rondinella 5% Oseleta

Amarone Classico Valpolicella Tommasi 2015 15° € 85,00
85% Corvina Veronese 30% Rondinella 15% Corvione 5% Oseleta



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna
#rcollectionhotels

PIEMONTE

Barbera d'Alba <i>100% Barbera</i>	Pio Cesare	2017	14,5°	€ 28,00
Dolcetto d'Alba <i>100% Dolcetto</i>	Pio Cesare	2019	13,5°	€ 34,00
Nebbiolo Langhe <i>100% Nebbiolo</i>	Poderi Einaudi	2019	14°	€ 30,00
Barolo <i>100% Nebbiolo da Barolo</i>	Forte Masso	2014	13,5°	€ 89,00
Barbaresco <i>100% Nebbiolo da Barbaresco</i>	Pio Cesare	2014	14°	€ 99,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Lagrein Rosso <i>100% Lagrein</i>	Zemmer	2019	13°	€ 30,00
Pinot Nero <i>100% Pinot Nero</i>	Helena Walch	2019	13°	€ 30,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Schioppettino Colli Orientali <i>100% Schioppettino</i>	Collavini	2012	13,5°	€ 39,00
--	-----------	------	-------	---------

UMBRIA

Ziggurat Ten. Castelbuono <i>70% Sangiovese 15% Sagrantino 15% Cabernet e Merlot</i>	Tenute Lunelli	2016	14°	€ 28,00
Lampante Riserva Montefalco Rosso <i>70% Sangiovese 15% Sagrantino 15% Cabernet e Merlot</i>	Tenute Lunelli	2014	14°	€ 32,00



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna
#rcollectionhotels

TOSCANA

Morellino di Scansano <i>100% Sangiovese</i>	Terenzi	2018	13,5°	€ 30,00
Chianti Classico <i>100% Sangiovese</i>	Albola	2017	13°	€ 30,00
Nobile di Montepulciano <i>95% Prugnolo Gentile 5% Cannaiolo</i>	Gattavecchi	2016	14°	€ 36,00
Brunello di Montalcino <i>100% Sangiovese Grosso</i>	Camigliano	2014	14°	€ 60,00

SUPER TUSCANS

Bruciato <i>50% Cabernet Sauvignon 30% Merlot 20% Syrah</i>	Antinori	2019	14,5°	€ 40,00
Guidalberto <i>60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot</i>	Tenuta San Guido	2019	14°	€ 80,00
Ornellaia <i>52% Cabernet Sauvignon 22% Merlot 21% Cabernet Franc 5% Petit Verdot</i>	Tenuta dell'Ornellaia	2016	14,5°	€ 200,00
Sassicaia <i>50% Cabernet Sauvignon 30% Cabernet Franc 20% Merlot</i>	Tenuta San Guido	2017	14°	€ 280,00
Solaia <i>75% Cabernet Sauvignon 20% Sangiovese 5% Cabernet Franc</i>	Marchesi Antinori	2012	13,5°	€ 240,00



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna
#rcollectionhotels

Acqua minerale

Chiarella Naturale 0,75 cl	€ 5,00
Chiarella Gasata 0,75 cl	€ 5,00

Caffetteria

Espresso - Espresso coffee	€ 5,00
Cappuccino	€ 5,00

Bibite

Aranciata	€ 5,00
Coca Cola	€ 5,00
Coca Light	€ 5,00
Schweppes Tonica	€ 5,00
Sprite	€ 5,00

Birre in bottiglia

Pedavena	€ 7,00
Dolomiti Ambrata	€ 7,00
Heineken	€ 7,00



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna
#rcollectionhotels