

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 emozionante, 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

Scampo, "Calvisius Caviar", fico d'india, nocciole (2,4,8) / € 30
Langoustine, "Calvisius caviar", prickly pear, hazelnuts



Capasanta, porcini, riduzione di vitello (1,3,14) / € 30
Scallop, porcini mushrooms, veal sauce

Trota salmonata marinata "in carpione" (4,9,12) / € 24
Salmon trout marinated in vinegar



Vitello CBT, calamaro, zucca (4) / € 26
Veal cooked slowly at low temperature, squid, pumpkin



Tartare di manzo, tuorlo d'uovo disidratato, mandorle, tartufo nero (3,8) / € 28
Beef tartare, dehydrated egg yolk, almonds, black truffle



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

Gnocchi di patate al "soffritto": ricordo d'infanzia (1,7) / € 20
Potatoes dumplings: childhood memory

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

Conchiglioni di Gragnano ai frutti di mare (1,2,12,14) / € 23
Conchiglioni pasta with sea fruits

Linguine "Castello di Baradello" all'amatri-seppia, riccio, pistacchi e acetosella (1,4,8,14) / € 23
Linguine "Castello di Baradello" with cuttlefish, sea urchin, pistachios and sorrel

Agnolotti allo Zincarlin, bottarga di lavarello, spinacino (1,3,4,7) / € 22
Agnolotti filled with Zincarlin cheese, whitefish bottarga, baby spinach

Ravioli di grano saraceno alle patate, biette, bitto, crema di verza (1,3,4,12) / € 23
Buckwheat Ravioli with potatoes, chard, bitto cheese, cabbage cream

Risotto, mela della valle IGP, mirtillo, salmerino marinato (4,7) / € 23
Risotto, apple from the valley IGP, blueberry, marinated char



Gnocchi di patate al "soffritto": ricordo d'infanzia (1,7) / € 20
Potatoes dumplings: childhood memory

*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

Trota fario, mora selvatica, burro acido, insalata amara (4,7,12) / € 28
Brown trout, wild blackberry, sour butter, bitter salad

Baccalà, cavolfiore, salsa verde, peperone affumicato (3,4,7) / € 30
Salt cod, cauliflower, green sauce, smoked pepper



Branzino cotto sulla pelle, zabaione alle vongole (4,7) / € 30
Sea bass cooked on his skin, egnog with clams



La rosa della Valtellina, spuma di patate di Esino, estrazione di bresaola (7,12) / € 30
The rose of the Valtellina on potato mousse from Esino and Bresaola extract



Anatra, fichi, Porto rosso, sedano rapa (9,12) / € 28
Duck, figs, Porto red wine, celeriac



Cosciotto di maialino, spuma di carote, salsa alla birra e il suo sorbetto (6,10,12) / € 28
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) / € 14
Our tiramisù

Mousse al cioccolato bianco, arancia e crumble alla carota (3,7) / € 14
White chocolate mousse, orange and carrot crumble

La vaniglia nel sottobosco (1,3,7) / € 16
Vanilla in the undergrowth

Spuma allo yogurt, sorbetto ai fichi, croccante alle noci (3,7,8) / € 14
Yogurt foam, fig sorbet, nut crunch

La nostra Miascia (1,3,7) / € 14
Our Miascia

Semifreddo al passion fruit, bisquit e spuma al cocco (1,3,7) / € 14
Passion fruit parfait, biscuit and coconut mousse



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna
#rcollectionhotels

Il nostro percorso gourmet

Il benvenuto della cucina

Trota salmonata marinata "in carpione"

Agnolotti allo Zincarlin,
bottarga di lavarello, spinacino

La rosa della Valtellina,
spuma di patate di Esino, estrazione di bresaola

Spuma allo yogurt, sorbetto ai fichi, croccante alle noci

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

Salmon trout marinated in vinegar

Agnolotti filled with Zincarlin cheese,
whitefish bottarga, baby spinach

The rose of the Valtellina
on potato mousse from Esino and Bresaola extract

Yogurt foam, fig sorbet, nut crunch

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



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

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

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

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

Ferrari Perlè Millesimato 12,5° 2015 € 60,00
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) <i>60% Pinot Noir 35% Pinot Meunier 5% Chardonnay</i>	Veuve Clicquot 12°	€ 50,00



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna
#rcollectionhotels

Vini bianchi

LOMBARDIA

Alpi Retiche <i>100% Nebbiolo Chiavennasca</i>	Nino Negri	2020	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	2020	13°	€ 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	2019	12,5°	€ 30,00



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna
#rcollectionhotels

Vini bianchi

LIGURIA

Pigato Riviera di Ponente Doc <i>100% Pigato Ligure</i>	Gajaudo	2020	13°	€ 29,00
--	---------	------	-----	---------

TRENTINO ALTO ADIGE

Muller Thurgau <i>100% Muller Thurgau</i>	Hofstätter	2020	12,5°	€ 29,00
--	------------	------	-------	---------

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

Gewurztraminer <i>100% Gewurztraminer</i>	Elena Walch	2020	14°	€ 34,00
--	-------------	------	-----	---------

FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla Doc <i>100% Ribolla Gialla</i>	Rocca Bernarda	2020	13,5°	€ 26,00
--	----------------	------	-------	---------

Pinot Grigio Igt <i>100% Pinot Grigio</i>	Stocco	2020	13,5°	€ 30,00
--	--------	------	-------	---------

Sauvignon Picol <i>100% Sauvignon Blanc</i>	Lis Neris	2019	13,5°	€ 38,00
--	-----------	------	-------	---------



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna
#rcollectionhotels

Vini bianchi

TOSCANA

Vermentino "Poggio al Tufo"
100% Vermentino

Tommasi

2018 12,5° € 32,00

Vini rosè

TOSCANA

Scalabrone Rosè doc
40% Cabernet Sauvignon 40% Merlot 20% Syrah

Antinori

2019 13° € 30,00

PUGLIA

Five Roses Igt
90% Negroamaro 10% Malvasia Nera

Leone de Castris

2020 12,5° € 30,00



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna
#rcollectionhotels

Vini bianchi (0,375 cl)

Lugana Doc <i>100% Turbiana</i>	Ca' Lojera	2019	13°	€ 20,00
Pinot Grigio Igt <i>100% Pinot Grigio</i>	Stocco	2020	13,5°	€ 16,00

Vini rossi (0,375 cl)

Chianti Classico "Castello di Albola" <i>100% Sangiovese</i>	Albola	2019	13,5°	€ 18,00
Valgella "Costa Bassa" <i>100% Nebbiolo Chiavennasca</i>	Sandro Fay	2017	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 2017 13° € 30,00
100% Nebbiolo Chiavennasca

Inferno Rivetti & Lauro 2013 13,5° € 32,00
100% Nebbiolo Chiavennasca

Sassella Valtellina Superiore Doc Triacca 2018 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	2018	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	2020	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	2020	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	2018	14°	€ 28,00
Lampante Riserva Montefalco Rosso <i>70% Sangiovese 15% Sagrantino 15% Cabernet e Merlot</i>	Tenute Lunelli	2017	14,5°	€ 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	2019	13,5°	€ 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	2016	14,5°	€ 60,00

SUPER TUSCANS

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	2017	15°	€ 200,00
Sassicaia <i>50% Cabernet Sauvignon 30% Cabernet Franc 20% Merlot</i>	Tenuta San Guido	2017	14°	€ 280,00



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna
#rcollectionhotels

Vini da dessert

PIEMONTE

Moscato d'Asti	Podere Luigi Einaudi	2019	5°	€ 26,00
<i>100% Moscato Bianco</i>				

TOSCANA

Santo Spirito	Marchesi de Frescobaldi	2011	16°	€ 24,00
<i>40% Trebbiano 40% Malvasia 20% Sangiovese</i>				

Vini al bicchiere

BIANCO

Soave Classico	Bolla	2018	13°	€ 6,00
<i>70% Garganega 30% Trebbiano di Soave</i>				

Vino del giorno	S.D.			€ 8,00
-----------------	------	--	--	--------

ROSSO

Bardolino	Lamberti	2018	12°	€ 6,00
<i>40% Corvina 40% Rondinella 20% Molinara</i>				

Vino del Giorno	S.D.			€ 8,00
-----------------	------	--	--	--------



COLLECTION
HOTELS

#hotelroyalvictoriavarenna
#rcollectionhotels

Acqua minerale

Acqua Naturale o 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