



VILLA D'ESTE[®]
LAGO DI COMO

From November to December 2025

WINE DINNERS

Drink & Learn

*A story of taste,
born from the union of wine
and culinary art.*

Villa d'Este's Wine Dinners offer five exclusive evenings that celebrate Italian excellence, where iconic wines and signature dishes come together in perfect harmony against the timeless beauty of Lake Como.

For information and reservations
please write to restaurant.reservation@villadeste.it
or call +39 031 348 400
www.villadeste.com



Unique experiences of tasting and learning

Villa d'Este renews its appointment with the Wine Dinners: exclusive evenings dedicated to fine wines and haute cuisine, in an atmosphere of elegance and conviviality.

Labels selected by *Group Wine Director Alex Bartoli* meet the refined creations of *Group Executive Chef Michele Zambanini*, in surprising pairings designed to enhance their aromas and unique character.

The Wine Dinners are experiences where tasting is enriched with meaning: the history, techniques, and secrets that make each bottle unique are revealed and shared by our expert sommeliers.





Domaine Des Comtes Lafon

Wednesday, 5 November 2025

Starting from 7:30 p.m.
Euro 800 per person

Domaine des Comtes Lafon, a historic estate in Meursault, is among the most prestigious names in Burgundy. Renowned for its iconic whites and elegant reds from Volnay and Monthélie, the domaine embraces organic and biodynamic practices, crafting wines of extraordinary finesse and longevity.

Menu

*Seared amberjack carpaccio, lemon gelée,
caper powder, puntarelle chicory*



Burrata cheese tortelli, turnip greens, baby calamari



*Turbot, smoked beetroot, sea urchin sauce,
crunchy amaranth*



*Cocoa biscuit, Manjari 68% chocolate,
salted caramel crumble*

Wine Pairings

Meursault 2018

Meursault 1er Cru Porusots 2018

Meursault 1er Cru Bouchères 2018

Meursault 1er Cru Charmes 2015

Meursault 1er Cru Genevrières 2015

Meursault 1er Cru Perrières 2011

Montrachet Grand Cru 2011

Volnay 1er Cru Santenots du Milieu 2015



Montevertine, Tribute to Sergio Manetti

Tuesday, 18 November 2025

Starting from 7:30 p.m.
Euro 1.200 per person

In the heart of Chianti, Montevertine embodies the vision and passion of Sergio Manetti, who elevated Sangiovese to a symbol of authenticity and refinement. Each wine is a tribute to his legacy: a pure expression of the terroir, tradition, and the relentless pursuit of excellence.

Menu

*Scallop, veal sweetbread, charred leek,
wild pepper*



Modern Tuscan ribollita soup, rosemary langoustines



Suckling pig, preserved sour cherries, celeriac



Chocolate in three textures, date ice cream

Wine Pairings

"M" 1988

Il Cannaio 1995

Il Sodaccio 1990

L'89 di Sergio Manetti

Il 91 di Sergio Manetti

Il 2021 di Sergio Manetti



Jacques Selosse

Wednesday, 3 December 2025

Starting from 7:30 p.m.
Euro 1.200 per person

Jacques Selosse, the iconic Champagne producer in Avize, has revolutionized the region with cuvées of strong personality, barrel fermentations, and a unique focus on terroir. Today, the house, led by his son Anselme, continues to embody timeless elegance, minerality, and prestige.

Menu

*Red prawn carpaccio, kaffir lime mayonnaise,
focaccia crumble*



*Cuttlefish and fresh pasta fettuccine,
Tuscan bread and tomato soup, bottarga*



Sturgeon, caviar, chives, radicchio



*Coconut whipped ganache, pineapple filling,
Dulcey chocolate powder*

Wine Pairings

Rosé s.a

Lieux Dits Les Carelles s.a.

Lieux Dits Les Chantereines s.a.

Lieux Dits Chemin de Chalons s.a.

Lieux Dits La Cote Faron s.a.

Lieux Dits Sous Le Mont s.a.

Lieux Dits Le Bout du Clos s.a.

Millésime 2008



Domaine De La Romanée-Conti

Thursday, 18 December 2025

Starting from 7:30 p.m.
Euro 3.500 per person

The Domaine de la Romanée-Conti expresses one of the noblest terroirs of the Côte de Nuits with its Grands Échézeaux: a wine of rare depth, where intensity and harmony merge seamlessly. The vertical offered, from 2007 to 2016 (in Magnum), showcases the extraordinary ability of this legendary climat to combine aromatic complexity, finesse, and longevity.

Menu

Leek tarte tatin, salted cod, black truffle



Alba white truffle risotto



Lentils, cotechino, foie gras



*Glacier 51 toothfish, citrus, tomato,
escarole and caper extract*



*Chestnut cremoux, white truffle, merengue,
vanilla ice cream*

Wine Pairings

Grands Échézeaux 2007

Grands Échézeaux 2008

Grands Échézeaux 2009

Grands Échézeaux 2010

Grands Échézeaux 2011

Grands Échézeaux 2012

Grands Échézeaux 2013

Grands Échézeaux 2014

Grands Échézeaux 2015

Grands Échézeaux 2016 Magnum



Domaine De La Romanée-Conti

Friday, 19 December 2025

Starting from 7:30 p.m.
Euro 5.500 per person

An exclusive journey through the great terroirs of the Domaine de la Romanée-Conti: from Corton to Montrachet, including Échézeaux, Grands Échézeaux, Richebourg, Romanée Saint Vivant, La Tâche, and the iconic Romanée-Conti.

Menu

Spiny lobster, bourbon, chicory



Foie gras, parsnip, apples, pink grapefruit



White truffle tagliolini



Potatoes, beurre blanc, Beluga caviar



Saddle of roe deer Baden Baden, traditional sides



Millefeuille, caramel, pears, white truffle

Abbinamento vini

Corton 2022

Échézeaux 2022

Grands Échézeaux 2022

Richebourg 2022

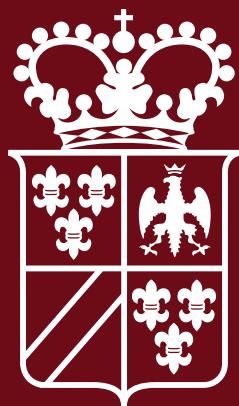
Romanée Saint Vivant 2022

La Tâche 2022

Romanée Conti 2022

Montrachet 2022

Corton Charlemagne 2022



VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO

For information and reservations
please write to restaurant.reservation@villadeste.it
or call **+39 031 348 400**
www.villadeste.com

Due to the limited number of seats
and the exclusive nature of the event,
full prepayment is required at the time
of booking. In case of cancellation,
the amount paid is non-refundable.



VILLA D'ESTE[®]
LAGO DI COMO

Da Novembre a Dicembre 2025

WINE DINNERS

Drink & Learn

*Quando il vino incontra l'arte
culinaria, nasce un racconto
di gusto che emoziona e seduce.*

Cinque serate uniche dedicate
a chi ama il vino e l'alta cucina.
Le Wine Dinners di Villa d'Este
celebrano l'eccellenza italiana
in un viaggio sensoriale dove
etichette iconiche e piatti d'autore
si incontrano nella bellezza
raffinata del Lago di Como.

Per informazioni e prenotazioni
scrivere a restaurant.reservation@villadeste.it
oppure chiamare il +39 031 348 400
www.villadeste.com



Esperienze uniche di degustazione e apprendimento

Villa d'Este rinnova l'appuntamento con le Wine Dinners: serate esclusive dedicate ai grandi vini e all'alta cucina, in un'atmosfera elegante e conviviale.

Etichette selezionate dal *Group Wine Director Alex Bartoli* si incontrano con i raffinati piatti del *Group Executive Chef Michele Zambanini*, in abbinamenti sorprendenti pensati per esaltarne aromi e caratteristiche.

Le Wine Dinners sono esperienze in cui la degustazione si arricchisce di contenuti: la storia, le tecniche e i segreti che rendono ogni bottiglia unica vengono raccontati e condivisi dai nostri esperti sommelier.





Domaine Des Comtes Lafon

Mercoledì 5 Novembre 2025

A partire dalle 19:30
Euro 800 a persona

Domaine des Comtes Lafon, storico produttore di Meursault, è tra i nomi più prestigiosi della Borgogna. Celebre per i suoi bianchi iconici e per rossi eleganti da Volnay e Monthélie, coltiva i vigneti con pratiche biologiche e biodinamiche, offrendo vini di straordinaria finezza e longevità.

Menu

*Carpaccio di ricciola scottato, gel di limone,
polvere di capperi, puntarelle*



Tortelli di burrata, cima di rapa, calamaretti spillo



*Rombo chiodato, barbabietola affumicata,
salsa ricci di mare, amaranto croccante*



*Biscotto al cacao, cremoso al Manjari 68%,
crumble di caramello salato*

Abbinamento vini

Meursault 2018

Meursault 1er Cru Porusots 2018

Meursault 1er Cru Bouchères 2018

Meursault 1er Cru Charmes 2015

Meursault 1er Cru Genevrières 2015

Meursault 1er Cru Perrières 2011

Montrachet Grand Cru 2011

Volnay 1er Cru Santenots du Milieu 2015



Montevervine, omaggio a Sergio Manetti

Martedì 18 Novembre 2025

A partire dalle 19:30
Euro 1.200 a persona

Nel cuore del Chianti, Montevervine rappresenta la visione e la passione di Sergio Manetti, che ha saputo elevare il Sangiovese a simbolo di autenticità e raffinatezza. Ogni vino è un tributo alla sua eredità: pura espressione del territorio, tradizione e ricerca costante dell'eccellenza.

Menu

Capasanta, animella, porro bruciato, pepe selvatico



Ricordi di una ribollita, scampi al rosmarino



Maialino, visciole in conserva, sedano rapa



Le tre consistenze di cioccolato, gelato al dattero

Abbinamento vini

"M" 1988

Il Cannaio 1995

Il Sodaccio 1990

L'89 di Sergio Manetti

Il 91 di Sergio Manetti

Il 2021 di Sergio Manetti



Jacques Selosse

Mercoledì 3 Dicembre 2025

A partire dalle 19:30
Euro 1.200 a persona

Jacques Selosse, iconico produttore di Champagne ad Avize, ha rivoluzionato la regione con cuvée di forte personalità, fermentazioni in barrique e un'attenzione al terroir unica. Oggi la maison, guidata dal figlio Anselme, continua a incarnare eleganza, mineralità e prestigio senza tempo.

Menu

*Carpaccio di gambero rosso, maionese al kaffir lime,
crumble di focaccia*



*Fettuccina di seppia e pasta fresca,
pappa al pomodoro, bottarga*



Storione, caviale, erba cipollina, radicchiotti



*Ganache montata al cocco, cuore all'ananas,
sabbia al Dulcey*

Abbinamento vini

Rosé s.a

Lieux Dits Les Carelles s.a.

Lieux Dits Les Chantereines s.a.

Lieux Dits Chemin de Chalons s.a.

Lieux Dits La Cote Faron s.a.

Lieux Dits Sous Le Mont s.a.

Lieux Dits Le Bout du Clos s.a.

Millésime 2008



Domaine De La Romanée-Conti

Giovedì 18 Dicembre 2025

A partire dalle 19:30
Euro 3.500 a persona

Il Domaine de la Romanée-Conti firma con Grands Échézeaux una delle espressioni più nobili della Côte de Nuits: un vino di rara profondità, in cui intensità e armonia si fondono. La verticale proposta – dal 2007 al 2016 (in Magnum), racconta la straordinaria capacità di questo climat leggendario di coniugare complessità aromatica, finezza e longevità.

Menu

*Tarte tatin di porro, baccalà,
tartufo nero pregiato*



Risotto al tartufo bianco d'Alba



Lenticchie, cotechino di musetto, foie gras



*Glacier 51, agrumi, pomodoro,
acqua di scarola e capperi*



*Cremoso alle castagne, tartufo bianco,
meringa, gelato alla vaniglia*

Abbinamento vini

Grands Échézeaux 2007

Grands Échézeaux 2008

Grands Échézeaux 2009

Grands Échézeaux 2010

Grands Échézeaux 2011

Grands Échézeaux 2012

Grands Échézeaux 2013

Grands Échézeaux 2014

Grands Échézeaux 2015

Grands Échézeaux 2016 Magnum



Domaine De La Romanée-Conti

Venerdì 19 Dicembre 2025

A partire dalle 19:30
Euro 5.500 a persona

Un viaggio esclusivo attraverso i grandi terroir del Domaine de la Romanée-Conti: da Corton a Montrachet, passando per Échézeaux, Grands Échézeaux, Richebourg, Romanée Saint Vivant, La Tâche e l'iconica Romanée-Conti.

Menu

Aragosta, bourbon, cicoria amara



Scaloppa di foie gras, pastinaca, mele, pompelmo rosa



Tagliolino al tartufo bianco d'Alba



Patata, burro acido, caviale Beluga



Sella di Capriolo Baden Baden



Millefoglie, caramello, pere, tartufo bianco

Abbinamento vini

Corton 2022

Échézeaux 2022

Grands Échézeaux 2022

Richebourg 2022

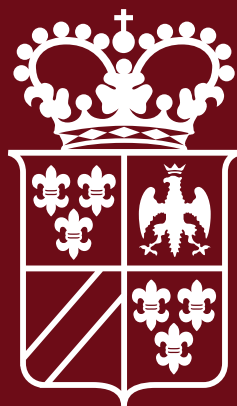
Romanée Saint Vivant 2022

La Tâche 2022

Romanée Conti 2022

Montrachet 2022

Corton Charlemagne 2022



VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO

Per informazioni e prenotazioni
scrivere a **restaurant.reservation@villadeste.it**
oppure chiamare il **+39 031 348 400**
www.villadeste.com

Dato il numero limitato di posti e l'esclusività
dell'evento, è richiesto il pagamento anticipato
al momento della prenotazione.
In caso di cancellazione, l'importo versato
non sarà rimborsabile.