



LA VERANDA DEL COLOR



*“Quando sono in cucina per me contano i singoli ingredienti, le combinazioni di colori, le emozioni che suscitano ai sensi. Il mio desiderio? **Stupirla.**”*

Executive Chef Fabio Cordella

IL MIO SIGILLO

Un viaggio di 8 portate con
Chef Fabio Cordella

130,00

Servito a tutti i commensali dello stesso tavolo.



EVOLUZIONI

Carciofo Grigliato, Crudo di Vitello Garronese,
Bottarga e Bernese alla Liquirizia

Calamaro alla Brace, Piselli e Yogurt

Spaghetti Freddo, Vongole, Ricci di Mare, Mandorla ed
Erba Cipollina

Triglia con il suo Ristretto allo Zafferano della
Lessinia e Melanzana

Anatra, Insalata Riccia, Prugne in Chutney

Fragola, Rice Pudding e Pistacchio

100,00

NATURA

VEGANO

L'Orto Estivo. Una Deliziosa Selezione delle Migliori
Verdure di Stagione in Diversi Tipi di Cottura e
Consistenza

Pane "Invecchiato", Capperi, Olive, Gazpacho di
Pomodoro e Fragole con Stracchino

Raviolo di Tapioca con Patata allo Shiso Verde,
Zafferano e Asparagi

Spaghetti al Pomodoro Verde Affumicato, Cipolla
Caramellata e Salsa di Funghi Fermentati

Sedano Rapa in Crosta Come una Wellington

Acqua di Rose, Pompelmo e Yogurt

80,00



TAILOR MADE

ENTRÉE

-  Mosaico di Trota Salmonata e Salmerino, Crescione e Agrumi
-  Capesante, Topinambur e Rucola
Pane "Invecchiato", Cappero, Olive, Gazpacho di Pomodoro e Fragole
-  Manzo Marinato, Frutti Rossi al Porto, Cremoso di Foie Gras e Mandorla

PASTA E RISO

- Spaghetto al Pomodoro Verde Affumicato, Cipolla Caramellata e Salsa di Funghi Fermentati.
-  Risotto al Basilico, Carote al Baharat e Limone Nero
Raviolo di Suino Nero, Burrata, Nduja e Ristretto al Tandoori
Gnocco di Patata, Pesto Aglio Orsino, Spuma di Patata agli Agrumi e Gambero Rosso

PESCE E CARNE

-  Diaframma BBQ, Bietole, Ceci e Mirtilli
-  Maialino da Latte in Crosta, Indivia, Patata e Liquirizia
-  Coregone, Piselli e Creme Fraiche
-  Triglia con il suo Ristretto allo Zafferano della Lessinia e Melanzana



TAILOR MADE

DOLCI TENTAZIONI

-  Fragola, Pudding di Riso e Pistacchio
-  Acqua di Rose, Pompelmo e Yogurt
Lampone, Ribes Rosso, Pepe Sichuan e Rapa Rossa
-  Cioccolato, Fava Tonka, Cedro e Pop Corn Salato

In alternativa ai percorsi degustazione proponiamo:

2 piatti e 1 dessert a persona	75,00
3 piatti e 1 dessert a persona	90,00

Gentile Cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Coperto 6,00

 Senza glutine