



IL MIO SIGILLO

Eine Acht-Gänge-Reise, die die ikonischen Gerichte von **Chef Fabio Cordella** feiert

125,00

Für alle Gäste am selben Tisch.

EVOLUZIONI

Ein sich entwickelnder Weg, auf dem neue Inspirationen zu Aromen werden

Lauwarme Lessinia "Grisa" Henne, Gegarte und Rohe Rote Bete, Frühlingskräuter und Hausgemachtes Dashi

Salat, Tintenfisch, Knuspriger Guanciales und Ei-Schaum

Risotto mit Robiola Käse, Erbsen, Kapern und Scampi-Tatar

Linguine, Taschenkrebs, Stängelkohl und Bergamotte-Kaviar

Wachtel, Blumenkohl, Weiße Schokolade und Fenchel-Jus

Timut-Pfeffer-Eis, Rhabarber und Garda-Olivenöl

95,00

NATURA

Eine Hommage an die Pflanzenwelt

Gegrillter Weißer Spargel, Tonkabohnen-Apfel, Holunderblüten-Vinaigrette und Minzöl

Geschmorte Aubergine, Kapernblätter, Confit-Tomate und Basilikum

Kokoscreme, Mönchsbart, Mariniertes Kürbis, Bohnen und Zitrusauce

Spaghetti mit Geräucherter Grüner Tomate, Rote Zwiebel und Zitrone

Lauch-Mosaik mit Vanille, Kandierte Zitrone, Tee-Öl und Kichererbsen-Farinata

Schokoladen-Euphorie

75,00

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem diensthabenden Personal.

Gedeck 6,00

BLU PAIRING

Der Cocktail ist der Protagonist: Jeder Cocktail inspiriert, jedes Gericht antwortet

ALKOHOLISCHE BEGLEITUNG



Sakè Truffle Martini

Saké, Extra Dry Vermouth, Zitronensaft, Rhabarbersirup, Trüffel

Gebratene Jakobsmuscheln, Osmose-Sellerie, Rhabarbersauce und Schwarzer Trüffel



Wasabi Zen

Saké, Limettensaft, Akazienhonig, Wasabi Soda

Gragnano Pacchero mit Hummer, Stracciatella Käse und Pistazie



Wild Yuzu

Yuzu, Bourbon, Himbeer und Brombeer-Shrub

Kräuterkruste-Lamm, Lamm-Jus mit Roten Früchten und Schwarzwurzel



Sweet Dream

Passito "Zeni" Wein, Apricot Brandy, Williams-Birnen-Cognac, Kefir und Haselnussjoghurt

Kaffee und Kaffee

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG



Citrus Noire

Zitronensaft, Grüner Apfelsaft, Rhabarbersirup, Orangenblütenwasser, Schwarze Trüffelsoda

Gebratene Jakobsmuscheln, Osmose-Sellerie, Rhabarbersauce und Schwarzer Trüffel



Senchabi

Sencha Tee, Limettensaft, Akazienhonig, Wasabi Soda

Gragnano Pacchero mit Hummer, Stracciatella Käse und Pistazie



Yuzu Berrys Smash

Yuzu, Frische Limette, Himbeer und Brombeer-Shrub, Grüner Apfelsaft, Agavensirup

Kräuterkruste-Lamm, Lamm-Jus mit Roten Früchten und Schwarzwurzel



Golden Hug

Gin O, Birnensirup, Vanille und Aprikose, Kefir und Haselnussjoghurt




Kaffee und Kaffee

125,00




TAILOR MADE




ENTRÉE

-  Marinierter Stör, Kefir und Stör-Kaviar
- Gebratene Jakobsmuschel, Kräuterkruste, Spätradicchio und Valpolicella Ripasso Wein-Sauce
-  Geschmorte Aubergine, Kapernblätter, Confit-Tomate und Basilikum
-  Knusprige Artischocke, Büffel-Stracciatella Käse und Hirsch-Tatar




PASTA UND REIS

- Gragnano Spaghetti mit "Cacio e Pepi", Frische Dicke Bohnen und Rote Garnelen
-  Bärlauch-Risotto, Fermentierte Limette, Mandeln und Seesardine
- Schwarzes Schwein Ravioli, Burrata Käse, N'Duja und Tandoori-Reduktion
- Gnocchi mit Venusmuscheln, Kartoffel – Parmesan Schaum und Petersilienöl

FISCH UND FLEISCH

-  Aal, Kabayaki-Sauce, Pak Choi und Sesam
- Gebratener Zackenbarsch, Artischocken, „Bagna Cauda“ und Grüne Sauce
-  Fassona-Tataki, Löwenzahn, Schwarzer Trüffel und Kakao-Nibs-Jus
-  Spanferkel-Porchetta, Karotte, Kurkuma, Ingwer und Jus

SÜßE SÜNDEN

- Schokoladen-Euphorie
- Haselnusscreme, Guanaja, Knusprig und Mandel-Eis
- Annalisa Tiramisù
-  Kaffee und Kaffee
- Timut-Pfeffer-Eis, Rhabarber und Garda-Olivenöl
-  Ananas, Passionsfrucht, Ingwer und Balsamico-Essig
-  Käseauswahl und Mostarde

Als Alternative zu unseren Degustationsmenüs bieten wir an:

2 Gänge und 1 Dessert pro Person **75,00**

3 Gänge und 1 Dessert pro Person **95,00**

 Glutenfrei