



## 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, Taschenkrebis, 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



*Saké 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-Straciatella 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