



## PASQUA

Una deliziosa sorpresa

Fiore di Zucca, Ricotta, Chutney di Mango e Ceci allo Zafferano

Polpo alla Griglia, Fave Bianche e Agretti Croccanti

Gnocco di Patata Vitelotte, Piselli, Carpaccio di Storione

Rana Pescatrice come una Porchetta, Beurre Blanc e Millefoglie di Patate

*e / oppure*

Agnello, Zucca alla Senape, Cime di Rapa e Jus alle Spezie

Pensando alla Pastiera

5 Portate a persona **100,00**

6 Portate a persona **115,00**

## NATURA

Un omaggio al mondo vegetale

Asparago Bianco alla Brace, Mela alla Fava Tonka, Vinaigrette di Sambuco e Olio alla Menta

Melanzana Fondente, Foglie di Capperi, Pomodoro Confit e Basilico

Creoso al Cocco, Agretti, Zucca Marinata, Fagiolie Salsa Agrumata

Spaghetto al Pomodoro Verde Affumicato, Cipolla Rossa e Limone

Mosaico di Porro alla Vaniglia, Cedro Candito, Olio al Tè e Farinata di Ceci

Euforia di Cioccolato




**75,00**

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




## TAILOR MADE




### ENTRÉE

-  Storione Marinato, Kefir, Caviale di Storione  
Capasanta Scottata, Crosta alle Erbe, Radicchio Tardivo e Salsa al Valpolicella Ripasso
-  Melanzana Fondente, Foglie di Capperò, Pomodoro Confit e Basilico
-  Carciofo Croccante, Stracciatella di Bufala e Battutina di Cervo




### PASTA & RISO

- Spaghetti di Gragnano Cacio e Pepi, Fave Novelle e Gamberi Rossi
-  Risotto all'Aglio Orsino, Lime Fermentato, Mandorle e Sarda di Lago  
Raviolo di Suino Nero, Burrata, N'Duja e Ristretto al Tandoori
- Gnocchi alle Vongole, Spuma di Patate e Parmigiano, Olio al Prezzemolo

### PESCE E CARNE

-  Anguilla, Salsa Kabayaki, Pak-Choi e Sesamo  
Cernia Scottata, Carciofi, "Bagna Cauda" e Salsa Verde
-  Tataki di Fassona, Tarassaco, Tartufo Nero e Jus al Grue di Cacao
-  Maialino da Latte in Porchetta, Carota, Curcuma, Zenzero e Jus

### DOLCI TENTAZIONI

- Euforia di Cioccolato  
Creoso di Nocciola, Guanaja, Croccante e Gelato alla Mandorla  
Il Tiramisù di Annalisa
-  Caffè e Caffè  
Gelato al Pepe Timut, Rabarbaro e Olio di Oliva del Garda
-  Ananas, Passion Fruit, Zenzero e Aceto Balsamico
-  Selezione di Formaggi e Mostarde

In alternativa ai percorsi degustazione proponiamo:

2 piatti e 1 dessert a persona	<b>75,00</b>
3 piatti e 1 dessert a persona	<b>95,00</b>

 Senza glutine