

LA VERANDA DEL COLOR

*“Wenn ich in der Küche bin, zählen
für mich die einzelnen Zutaten, die
Kombinationen der Farben, die Emotionen,
die sie in den Sinnen wecken.
Mein Wunsch? **Sie zu überraschen.**”*

Executive Chef Fabio Cordella

Ich stelle Ihnen gerne die für Sie kreierte
Verkostungen vor. Alternativ können Sie auch eine
der folgenden Optionen auswählen:

2 Gerichte pro Person **55,00**

3 Gerichte pro Person **70,00**

Ich empfehle Ihnen, die Speisen innerhalb der
einzelnen Gourmet-Menü auszuwählen.
Sie können sie dennoch aus allen angebotenen
Menüs auswählen.

A C Q U A

Bernsteinmakrele, Zitrusfrüchte,
Fangschreckenkrebs, "Lampascioni"- Zwiebeln
und Dashi

Thunfisch Ventresca, Gerösteter Weißer Sesam,
Gemüse "in Saor" und Apfel

Spaghetti mit Stängelkohl, Seeigel,
Bergamotte und Bottarga

Gebratener Tintenfisch, Carbonara-Sauce,
Schweinebacke und Schwarzer Trüffel

Lackierter Drachenkopf mit "Salmoriglio"-Sauce,
Zucchini-Escabeche, Kapern, Oliven
und Bouillabaisse

Himbeere, Rote Bete, Rote Johannisbeere
und Szechuan Pfeffer

110,00

T E R R A

Fassona-Rindstatar, Pochiertes Wachteiei,
"Panzanella" Salat, Bitterorangen- und
Zwiebelmarmelade

Kalbszunge, Topinambur-Schaum, Sauce Périgieux
und Schwarzer Knoblauch-Crumble

Fagottelli mit Parmigiana gefüllt, Geräucherte
Scamorza-Creme, Datteltomaten und Basilikum

Honig-Glasierte Entenbrust und "Nduja" Rohwurst,
Ziegenkäse, Pak Choi und Pfirsiche

Spanferkel-Bauch, Möhren, Ananas und
Kräuterseitlinge

Haselnuss, Kaffee und Mandel

95,00

N A T U R A

VEGAN

Spargel, Radieschen, Karotte, Buchweizencracker,
Rotkohlsorbet

Tagliatelle aus Ackerbohnen-Mehl, Pistazienpesto,
Gelbe Paprikasauce und Südliche Ackerlinge

Knollensellerie mit Safran, Pflaumen mit Hibiscustee,
Blaue Kartoffel mit Wildem Fenchel und Cashewnüsse

Lakritze, Yuzu und Schokolade

80,00

ARIA DEL GARDA

NICHT NUR SEE

Marinierte Forelle, Rüben, Spargel und Vinaigrette

Risotto Vialone Nano mit Safran aus Lessinia,
Bottarga vom Saibling, Brokkoli und Gebrannte
Zitrone

Lavaret Schonend Gegart und Eigene Reduktion,
Zwiebel und Sellerie

Italienische Frisona-Rinderbacke, Löwenzahn,
Kartoffelschaum vom Gardasee und Truffel
aus Lessinia

Mandelstreusel, Passionsfrucht, Geräucherte
Schokolade und Kamillen-Eiscreme

90,00

ALBA

GLUTENFREI

Bernsteinmakrele, Zitrusfrüchte, Fangschreckenkrebs,
"Lampascioni"- Zwiebeln und Dashi

Fassona-Rindstatar, Pochiertes Wachteiei, Polenta-
Chips und Bitterorangen- und Zwiebelmarmelade

Risotto Vialone Nano mit Tomatenwasser,
Zitrone und Kaper

Knollensellerie mit Safran, Pflaumen mit Hibiscustee,
Blaue Kartoffel mit Wildem Fenchel und Cashewnüsse

Lakritze, Yuzu und Schokolade

85,00

ORIZZONTE

Eine Acht-Gängige Gourmet Reise mit
Chefkoch Fabio Cordella

140,00

Vorzugsweise für alle Tischgäste.

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

Gedeck 5,00

