

menu gourmet

DAS LAND

Blonde d'Acquitaine Rindertartar,
Geräucherte Stracciatella,
Pistazie und Trüffel von Monte Baldo

Ravioli mit Perlhuhn, Morcheln, Zarter Kürbis
und "Provolone del Monaco" Käse

Scottona Veronese Rumpsteak, Périgueux Sauce
mit Trüffel, Topinambur und Feldkräuter

Giandua Nussschokolade, Passionsfrucht,
Haselnussstreusel und Bananeneis

€ 85,00

Die Degustationen werden vorzugsweise
an alle Gäste serviert.

DAS MEER

Jakobsmuscheln auf der Plancha,
Zarte Pastinake mit Passionsfrucht,
"Bagna Cauda" und Grüne Sauce

Carnaroli Risotto, Creme von Auberginen,
Tintenfisch und Rote Garnele

Seezunge, Weisse Zucchini-Creme,
Teriyaki und Escabeche

Pistachio Namelaka, Yuzu Mousse
and Caramelized Pineapple

€ 90,00

Die Degustationen werden vorzugsweise
an alle Gäste serviert.

DIE NATUR (VEGAN)

Tomatengazpacho, Avocadocreme und
mit Gewürzen Mariniertem Gemüse

Fagottelli mit "Gondino" Veganem Käse,
Trüffel vom Monte Baldo
und Pesto von Friggitelli

Vitelotte Kartoffel, Cashewkernen,
Rote Linsen, Spargelsorbet und Kapuzinerkresse

Mandarinensorbet, Schokoladenmousse
und Knuspergebäck mit Roten Früchten

€ 75,00

ENTRÉE

Blonde d'Acquitaine Rindertartar, Geräucherte Stracciatella, Pistazie und Trüffel von Monte Baldo 
€ 26,00

Tomatengazpacho, Avocadocreme und mit Gewürzen Mariniertem Gemüse 
€ 23,00

Jakobsmuscheln auf der Plancha, Zarte Pastinake mit Passionsfrucht, "Bagna Cauda" und Grüne Sauce 
€ 29,00

Hirsch-Roastbeef mit Amaroneweinsauce, Fois Gras und Gemahlene Haselnüsse
€ 28,00

Hühner-Ei, Parmesan Crumble, Grüne Spargel und Kaviar
€ 23,00

Angebratener Blaue Hummer, Kokosnussmilch, Tamarinde und Mango 
€ 29,00

PASTA UND...

Kichererbsencreme, Gebratener Kalmar und Wilde Endivie 
€ 22,00

Gitarren-Spaghetti mit Tomaten
€ 24,00

Ravioli mit Perlhuhn, Morcheln, Zarter Kürbis und "Provolone del Monaco" Käse
€ 27,00

Fusillone mit Bärlauch, Weisser Fisch und Feine Miesmuschelsauce
€ 28,00

Carnaroli Risotto, Creme von Auberginen, Tintenfisch und Rote Garnele 
€ 28,00

Gedeckt € 5,00

DER HORIZONT

Eine Acht-Gängige Gourmet Reise

mit

Chef Fabio Cordella

€ 130,00

An alle Tischgäste serviert.

FISCH

Knuspriger Seeteufel, Marina Kartoffeln mit Zitronengräser, Pak Choi 
€ 28,00

Seezunge, Weisse Zucchini-Creme, Teriyaki und Escabeche 
€ 29,00

Gebratene Goldbrasse, Hülsenfrüchte-Salat und Sudachi Sauce 
€ 28,00

Zanderschnitte, Blumenkohl und Yuzu 
€ 27,00

FLEISCH UND...

Vitelotte Kartoffel, Cashewkernen, Rote Linsen, Spargelsorbet und Kapuzinerkresse
€ 23,00

Schulterstück vom Kalb Sanft Gekocht, Mais-Creme und Endivie mit Rosmarin 
€ 28,00

Scottona Veronese Rumpsteak, Périgueux Sauce mit Trüffel, Topinambur und Feldkräuter 
€ 29,00

Lamm, "Canestrato Pugliese" Käse, Kräuterseitling und Pfirsich 
€ 27,00

Taubenbrust, Glasierte Schalotte, Dinkel und Amaroneweinsauce
€ 28,00

SEHR GEEHRTER GAST, INFORMATIONEN ZU SUBSTANZEN UND PRODUKTEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE VON UNSEREM DIENSTHABENDEN PERSONAL