

LA VERANDA DEL COLOR

*“Quando sono in cucina per me contano i singoli ingredienti, le combinazioni di colori, le emozioni che suscitano ai sensi. Il mio desiderio? **Stupirla.**”*

Executive Chef Fabio Cordella

Di seguito ho il piacere di presentare le mie degustazioni create per lei. In alternativa all'intero percorso, può assaggiare:

2 piatti a persona **55,00**

3 piatti a persona **70,00**

Le consiglio di scegliere le portate all'interno dei singoli percorsi gourmet. Può comunque selezionarle tra tutti i menù proposti.

A C Q U A

Ricciola, Agrumi, Canocchie, Lampascioni e Dashi

Ventresca di Tonno, Sesamo Bianco Tostato,
Saor di Ortaggi e Mela

Spaghetto alle Cime di Rapa, Ricci di Mare,
Bergamotto e Bottarga di Muggine

Seppia Scottata, Salsa alla Carbonara,
Guancialetto e Tartufo Nero

Scorfano Laccato al Salmoriglio,
Scapece di Zucchine, Capperi, Olive e Bouillabaisse

Lampone, Rapa Rossa, Ribes Rosso e Pepe Sichuan

110,00

T E R R A

Battuta di Fassona, Uovo di Quaglia Poché,
Panzanella e Marmellata di Cipolla e Arance Amare

Lingua di Vitello, Spuma al Topinambur,
Salsa Périgueux e Crumble all'Aglio Nero

Fagottello di Parmigiana, Crema di Scamorza
Affumicata, Pomodorino Datterino e Basilico

Petto d'Anatra Glassato al Miele e Nduja,
Caprino, Pak-Choi e Pesche

Pancia di Maialino da Latte, Carote, Ananas
e Cardoncello

Nocciola, Caffè e Mandorla

95,00

NATURA

VEGANO

Asparagi, Ravanello, Carota,
Croccante di Grano Saraceno, Sorbetto al Cavolo Rosso

Tagliatelle alla Farina di Fave, Pesto ai Pistacchi,
Salsa di Peperone Giallo e Pioppini

Sedano Rapa allo Zafferano, Prugne al Karkadè,
Patata Viola al Finocchietto e Anacardi

Liquirizia, Yuzu e Cioccolato

80,00

A R I A D E L G A R D A

NON SOLO LAGO

Trota Marinata, Rape, Asparagi e Vinaigrette

Risotto Vialone Nano allo Zafferano della Lessinia,
Bottarga di Salmerino, Broccoli e Limone Bruciato

Lavarello Cotto Dolcemente e Suo Ristretto,
Cipolla e Sedano

Guancia di Vacca Frisona, Tarassaco,
Soffice di Patata del Garda e Tartufo della Lessinia

Streusel di Mandorle, Passion Fruit, Cioccolato
Affumicato e Gelato alla Camomilla

90,00

A L B A

SENZA GLUTINE

Ricciola, Agrumi, Canocchie, Lampascioni e Dashi

Battuta di Fassona, Uovo di Quaglia Poché,
Chips di Polenta Soffiata, Marmellata di Cipolla
e Arance Amare

Risotto Vialone Nano all'Acqua di Pomodoro,
Limone e Capperi

Sedano Rapa allo Zafferano, Prugne al Karkadè,
Patata Viola al Finocchietto e Anacardi

Liquirizia, Yuzu e Cioccolato

85,00

ORIZZONTE

Un viaggio di 8 portate con
Chef Fabio Cordella

140,00

Servito preferibilmente a tutti i commensali.

Gentile ospite, le informazioni riguardo la presenza di prodotti e ingredienti che provocano allergie e intolleranze sono a disposizione rivolgendosi al personale di servizio.

Coperto 5,00

