



LA VERANDA DEL COLOR

ACQUA

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 Périgueux
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

NATURA

VEGAN

Spargel, Radieschen, Karotte, Buchweizen cracker,
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

Eiscreme mit Aromatisiertem Honig, "Sbrisolona"
Krümelkuchen, Amarone Grappa und Kürbis-Krokant

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

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