



LA VERANDA DEL COLOR

# ACQUA

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,  
Guanciaie e Tartufo Nero

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

Lampone, Rapa Rossa, Ribes Rosso e Pepe Sichuan

**110,00**

**Gourmet Tailor-Made:** Due piatti a scelta più il dessert.

**75,00**

# 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**

**Gourmet Tailor-Made**

**65,00**

# NATURA

**VEGAN**

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**

**Gourmet Tailor-Made**

**60,00**

# ARIA DEL GARDA

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

Gelato al Miele Aromatizzato, Sbrisolona,  
Grappa di Amarone e Croccante di Zucca

**90,00**

**Gourmet Tailor-Made**

**65,00**

# ALBA

**GLUTEN FREE**

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**

**Gourmet Tailor-Made**

**65,00**

# ORIZZONTE

Un viaggio di 8 portate con  
**Chef Fabio Cordella**

**140,00**

Servito preferibilmente a tutti i commensali.

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 5,00**