

fr menu degustazione

LA TERRA

Tartare di Fassona, Lampascioni,
Terra di Olive Nere e Olio
alle Erbe Gentili

Tortelli con Crema di Cacio e Pepe,
Guancia Croccante
e Piselli Freschi Novelli

Lombo di Agnello in Crosta di Cereali,
Cremoso di Pastinaca,
Liquirizia e Jus di Cottura

Il Limone Incontra
l'Olio del Garda

€ 80,00

Servito preferibilmente a tutti i commensali.

IL MARE

Ricciola del Mediterraneo,
Trasparenza di Pomodoro,
Agrumi e Sorbetto al Sedano

Risotto Carnaroli Mantecato al Topinambur,
Ricci di Mare, Lime e Nduja

Rana Pescatrice con Morbido
di Carote al Curry e Zafferano
della Lessinia e Funghi Pioppini

Nocciola, Namelaka
al Caffè e Gelato allo Yuzu

€ 85,00

Servito preferibilmente a tutti i commensali.

LA NATURA (VEGAN)

Verdure di Stagione Cotte e Crude,
Pomodoro Leggermente Brasato,
Ghiacciato di Basilico e Aceto
Balsamico Stravecchio 25 Anni

Spaghettoni con Cime di Rapa,
Briciole di Pane di Altamura,
Polvere di Capperi e Olio al Trombolotto

Asparago Bianco, Cicoria Selvatica,
Formaggio Vegano e Cracker Salato

Gelatine all'Arancia, Liquirizia
e Sorbetto al Cardamomo

€ 70,00

THE LAND

Fassona Beef Tartar, "Lampascioni"
Tassel Hyacinth Bulbs, Black Olive
Powder and Mild Herbal Oil

Tortelli with Cream of "Cacio"
Cheese and Pepper, Crispy Jowl Bacon
and Young Fresh Peas

Cereal Crusted Lamb Loin, Parsnips Cream,
Licorice and Cooking Juice

Lemon meets Lake Garda Olive Oil

€ 80,00

The tastings are preferably served
to all commensals.

THE SEA

Mediterranean Greater Amberjack,
Tomato Water, Citrus and Celery Sorbet

Carnaroli Risotto Creamed
with Jerusalem Artichoke,
Sea Urchin, Lime and Nduja

Monkfish, Creamy Carrots with Curry and Saffron
from Lessinia, Poplar Mushrooms

Hazelnut, Coffee Namelaka
and Yuzu Ice Cream

€ 85,00

The tastings are preferably served
to all commensals.

THE NATURE (VEGAN)

Raw and Cooked Seasonal Vegetables,
slightly Seared Tomato, Basil Sorbet
with Balsamic Vinegar aged 25 years

Thick Spaghetti with Rapini,
Altamura Bread Crumbs,
Caper Powder and Trombolotto Oil

White Asparagus, Wild Chicory,
Vegan Cheese and Cracker

Orange Jelly, Licorice
and Cardamom Sorbet

€ 70,00

DAS LAND

Tartar vom Fassona Rind,
"Lampascioni"-Zwiebeln, Schwarzes
Olivenpulver und Mildes Kräuteröl

Tortelli mit Creme von "Cacio"-Käse
und Schwarzem Pfeffer, Knusprige
Schweinebacke und Junge Erbsen

Lammlende mit Kornkruste, Pastinakencreme,
Lakritze und Kochsaft

Die Zitrone begegnet dem Olivenöl
vom Gardasee

€ 80,00

Die Degustationen werden vorzugsweise
an alle Gäste serviert.

DAS MEER

Große Bernsteinmakrele aus dem Mittelmeer,
Tomatenwasser, Zitrusfrüchte
und Selleriesorbet

Carnaroli Risotto mit Topinambur,
Seeigel, Limette und Nduja

Seeteufel mit Cremigen Karotten
an Curry und Safran aus Lessinien,
Südlichen Ackerlingen

Haselnuss, Kaffee-Namelaka
und Yuzu-Eiscreme

€ 85,00

Die Degustationen werden vorzugsweise
an alle Gäste serviert.

DIE NATUR (VEGAN)

Rohes und Gekochtes Saison Gemüse,
leicht Geschmorte Tomate, Basilikumsorbet
und Balsamico 25 Jahre gealtert

Dicke Spaghetti mit Stängelkohl,
Krümel vom Altamura-Brot,
Kapern-Pulver und Trombolotto-Öl

Weißer Spargel, Wilde Endivie,
Veganer Käse und Cracker

Orangen-Gelatine, Lakritze
und Kardamom-Sorbet

€ 70,00

L'ORIZZONTE

Un Viaggio di 8 Portate

con

Chef Fabio Cordella

€ 130,00

Servito a tutti i commensali.

THE HORIZON

An Eight-Course Journey

by

Chef Fabio Cordella

€ 130,00

Served to all commensals.

DER HORIZONT

Eine Acht-Gängige Gourmet Reise

mit

Chef Fabio Cordella

€ 130,00

An alle Tischgäste serviert.