

fr menu degustazione

LA TERRA

Tartare di Vitello Garronese,
Stracciatella Affumicata,
Pistacchio e Tartufo del Monte Baldo

Raviolo di Faraona, Morchelle, Zucca
Fondente e Provolone del Monaco

Scamone di Scottona Veronese,
Salsa Perigueux al Tartufo, Topinambur
ed Erbette di Campo

Fragoline di Bosco,
Crumble alle Noci Pecan,
Rabarbaro e Yogurt di Bufala

€ 85,00

Servito preferibilmente a tutti i commensali.

IL MARE

Capesante alla Plancia,
Morbido di Pastinaca al Passion Fruit,
Bagna Cauda e Salsa Verde

Risotto Carnaroli,
Crema di Melanzane,
Seppia e Gamberi Rossi

Sogliola, Crema di Zucchine Bianca,
Teriyaki e Scapece

Namelaka di Pistacchio,
Mousse allo Yuzu
e Ananas Caramellato

€ 90,00

Servito preferibilmente a tutti i commensali.

LA NATURA (VEGAN)

Gazpacho di Pomodoro,
Crema di Avocado e
Ortaggi Marinati alle Spezie

Fagottelli al Gondino,
Tartufo del Monte Baldo e
Pesto ai Friggitelli

Patata Viola, Anacardi, Lenticchie Rosse,
Ghiacciato d'Asparago e Nasturzio

Sorbetto al Mandarino,
Mousse al Cioccolato e
Croccante ai Frutti Rossi

€ 75,00

THE LAND

Blonde d'Acquitaine Veal Tartar, Smoked
Stracciatella, Pistachio and Truffle of Monte Baldo

Guineafowl Ravioli, Morels, Soft Pumpkin
and "Provolone del Monaco" Cheese

Scottona Veronese Rump Steak,
Périgueux Sauce with Truffle,
Jerusalem Artichoke and Herbs of the Field

Fragoline di Bosco, Crumble alle Noci Pecan,
Rabarbaro e Yogurt di Bufala

€ 85,00

The tastings are preferably served
to all commensals.

THE SEA

Scallops a la plancha, Soft Parsnip
with Passion Fruit, "Bagna Cauda"
and Green Sauce

Carnaroli Risotto, Eggplant Cream,
Cuttlefish and Giant Red Shrimps

Sole, White Zucchini Cream,
Teriyaki and Escabeche 28€

Namelaka di Pistacchio,
Mousse allo Yuzu e Ananas Caramellato

€ 90,00

The tastings are preferably served
to all commensals.

THE NATURE (VEGAN)

Tomato Gazpacho, Avocado Cream
and Spicy Marinated Vegetables

Fagottelli with "Gondino"
Vegan Cheese, Truffle of Monte Baldo
and Pesto of Friggitelli

Vitelotte Potato, Cashews, Red Lentils,
Asparagus Sorbet and Nasturtium

Mandarin Sorbet, Chocolate Mousse and
Crunchy Biscuit with Berries

€ 75,00

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

Wild Strawberry, Crumble with Pecan Nuts,
Rhubarb and Buffel Yogurt

€ 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

fr menu degustazione

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.