

fr menu degustazione

LA TERRA

Tartare di Fassona,
Lampascioni, Saba,
Capperi di Gargnano e Ribes

Tortelli con Crema di Cacio e Pepe,
Guanciale Croccante e Fave Novelle

Lombo di Agnello,
Soffice alle Mandorle,
Pak-Choi e Salsa al Pistacchio

Il Limone
Incontra l'Olio del Garda

€ 80,00

Servito preferibilmente a tutti i commensali.

IL MARE

Ricciola del Mediterraneo,
Agrumi e Sorbetto al Sedano

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

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

Nocciola, Namelaka
al Caffè e Gelato allo Yuzu

€ 85,00

Servito preferibilmente a tutti i commensali.

LA NATURA (VEGAN)

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

Spaghettone Cotto all'Acqua di Pomodoro,
Cime di Rapa e Olio Agrumato

Asparago Bianco, Cicoria Selvatica,
Formaggio Vegano e Salsa Alle Mandorle

Zuppetta di Fragole e Pomodoro,
Sorbetto al Cardamomo

€ 75,00

THE LAND

Fassona Beef Tartar, "Lampascioni"
Tassel Hyacinth Bulbs, "Saba" Grape Syrup,
Capers from Gargnano and Blackcurrants

Tortelli with "Cacio" Cheese Cream
and Pepper, Crispy Jowl Bacon
and Young Fava Beans

Lamb Loin, Creamy Almond,
Pak-Choi and Pistachio Sauce

Lemon Meets the Olive Oil of Lake Garda

€ 80,00

The tastings are preferably served
to all commensals.

THE SEA

Mediterranean Greater Amberjack,
Citrus and Celery Sorbet

"Carnaroli" Rice 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)

Variation of Raw and Cooked Vegetables,
Slightly Seared Tomato, Basil Sorbet
with Balsamic Vinegar Aged 25 Years

Spaghettone Cooked in Tomato Water,
Turnip Tops and Citrus Oil

White Asparagus, Wild Chicory,
Vegan Cheese and Almond Sauce

Strawberry and Tomato Light Soup,
Cardamom Sorbet

€ 75,00

DAS LAND

Fassona-Rindstartar, "Lampascioni"-Zwiebeln,
"Saba" Traubensyrup, Kapern aus Gargnano
und Johannisbeeren

Tortelli mit Creme von "Cacio"-Käse und
Schwarzem Pfeffer, Knuspriger Speck von der
Schweinebacke und Junge Favabohnen

Lammlende, Mandel-Mousse,
Pak-Choi und Pistaziensauce

Die Zitrone Begegnet das Olivenöl vom Gardasee

€ 80,00

Die Degustationen werden vorzugsweise
an alle Gäste serviert.

DAS MEER

Große Bernsteinmakrele
aus dem Mittelmeer, Zitrusfrüchte
und Selleriesorbet

"Carnaroli" Reis mit Topinambur,
Seeigel, Limette und Nduja

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

Hazelnut, Coffee Namelaka
and Yuzu Ice Cream

€ 85,00

Die Degustationen werden vorzugsweise
an alle Gäste serviert.

DIE NATUR (VEGAN)

Variation von Rohem und Gekochtem
Saisongemüse, Leicht Geschmorte Tomate,
Basilikumsorbet und Balsamico 25 Jahre Gealtet

Spaghettone im Tomatenwasser Gekocht,
Stängelkohl und Zitrusöl

Weißer Spargel, Wilde Zichorie,
Veganer Käse und Mandelsauce

Erdbeer-Tomatensüppchen,
Kardamom-Sorbet

€ 75,00

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.