

menu gourmet

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


Spaghettoni Cotti 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

ENTRÉE

Variazione di Verdure Cotte e Crude, Pomodoro Leggermente Brasato, 
Ghiacciato di Basilico e Aceto Balsamico Stravecchio 25 Anni
€ 22,00


Uovo di Gallina Biologico Cotto a Bassa Temperatura, 
Spinaci, Caviale e Salsa Bernese
€ 22,00

Salmerino Alpino Marinato, Barbabietola Rossa, Erbe di Campo e Passion Fruit 
€ 24,00

Triglia "Mi-Cuit", Pere al Tandoori, Scamorza Affumicata e Gelato al Pepe Sichuan 
€ 25,00

Foie Gras D'Oca, Zucca, Amaretti, Mandorle e Pan Brioche
€ 28,00

Astice Blu, Frisella, Gazpacho di Cetrioli, Lattuga di Mare e Riduzione di Albicocche
€ 29,00

Tartare di Fassona, Lampascioni, Saba, Capperi di Gargnano e Ribes 
€ 25,00

LA PASTA E...

Crema di Fave Secche, Tarassaco, Calamari e Maionese di Guanciale
€ 19,00

Fagottini di Coniglio, Provolone del Monaco, Scarola e Jus al Timo
€ 25,00

Gnocchi di Patate al Baccalà, Finferli, Crudo di Gamberi Viola ed in Salsa
€ 26,00

Riso Carnaroli Mantecato al Topinambur, Ricci di Mare, Lime e Nduja 
€ 27,00

Tortelli con Crema di Cacio e Pepe, Guanciale Croccante e Fave Novelle
€ 23,00

Spaghettoni Cotti all'Acqua di Pomodoro, Burratina Leggera, Cime di Rapa e Olio Agrumato
€ 25,00

Coperto € 4,00

L'ORIZZONTE

Un Viaggio di 8 Portate


con

Chef Fabio Cordella

€ 130,00

Servito a tutti i commensali.

IL PESCE

Dentice Scottato su Crema di Fagioli 
con Polvere di Liquirizia e Battuta di Scampo
€ 27,00

Spigola di Lenza, Melanzana Leggermente Affumicata,
Ristretto di Bouillabaisse e Aglio Fermentato
€ 28,00

Luccio Perca con Pelle Croccante, Mela Verde in Osmosi, 
Salsa di Rapa Rossa e Ciliegia
€ 27,00

Rana Pescatrice con Morbido di Carote al Curry
e Zafferano della Lessinia, Funghi Pioppini.
€ 26,00


LA CARNE E....

Asparago Bianco, Cicoria Selvatica, Crumble al Sesamo e Spuma di Mandorle
€ 19,00

Piccione, Cipollotto Fresco, Ricotta di Bufala e Olio al Dragoncello 
€ 28,00

Maiolino da Latte Croccante, Crema di Topinambur, Indivia e Cappuccio Rosso 
€ 25,00

Lombo di Agnello, Soffice alle Mandorle, Pak-Choi e Salsa al Pistacchio
€ 26,00

Filetto di Manzo, Crema di Porcini, Tartufo e Patate Ratta 
€ 29,00

GENTILE CLIENTE, LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO