

# menu gourmet

## 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

## ENTRÉE

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

€ 22,00

Biologisches Hühner-Ei bei Niedriger Temperatur Gekocht, Spinat, Kaviar und Sauce Béarnaise 

€ 22,00

Marinierter Seeseibling, Rote Beete, Feldkräuter und Passionsfrucht 

€ 24,00

Seebarben "Mi-Cuit", Tandoori-Birnen, Geräucherter Scamorza-Käse und Szechuanpfeffer-Eis 

€ 25,00

Gänsestopfleber, Kürbis, Mandelmakrone, Mandeln und Brioche-Brot

€ 28,00

Blauer Hummer, "Frisella"-Brot, Gurkengazpacho, Meersalat und Reduktion von Aprikosen

€ 29,00

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

€ 25,00

## PASTA UND...

Creme aus Getrockneten Favabohnen, Löwenzahn, Calamari und Mayonnaise mit Schweinebacke

€ 19,00

Frische "Fagottini"-Taschen mit Kaninchenfüllung, "Provolone del Monaco" Käse, Endivie und Thymianjus

€ 25,00

Kartoffelnocken mit Stockfisch, Pfifferlinge, Rohe Violette Garnelen und Ihre Sauce

€ 26,00

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

€ 27,00

Tortelli mit Cacio-Käsecreme und Schwarzem Pfeffer, Knusprige Schweinebacke und Junge Favabohnen

€ 23,00

Spaghettone im Tomatenwasser Gekocht, Leichter "Burratina"-Käse, Stängelkohl und Zitrusöl

€ 25,00

Gedeckt € 4,00

## DER HORIZONT

Eine Acht-Gängige Gourmet Reise

mit

Chef Fabio Cordella

€ 130,00

An alle Tischgäste serviert.

## FISCH

Leicht Angebratene Zahnbrasse auf Bohnencreme mit Lakritzpulver und Rohe Scampi   
€ 27,00

Seebarsch, Leicht Geräucherte Aubergine, Reduktion von Bouillabaisse und Fermentierter Knoblauch  
€ 28,00

Zander mit Knuspriger Haut, "Osmosi" vom Grünen Apfel, Sauce von Rote Beete und Kirschen   
€ 27,00

Seeteufel mit Cremigen Karotten an Curry und Safran aus Lessinien mit Südlichen Ackerlingen  
€ 26,00

## FLEISCH UND...

Weißer Spargel, Wilde Zichorie, Sesamcrumble und Mandelmousse  
€ 19,00

Taube, Frische Lauchzwiebel, Büffel-Ricotta und Estragon-Öl   
€ 28,00

Knuspriges Spanferkel, Topinambur-Creme, Chicorée und Rotkohl   
€ 25,00

Lammlende, Mandel-Mousse, Pak-Choi und Pistaziensauce  
€ 26,00

Rinderfilet, Steinpilzcreme, Trüffel und Kartoffel "La Ratte"   
€ 29,00

SEHR GEEHRTER GAST, INFORMATIONEN ZU SUBSTANZEN UND PRODUKTEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE VON UNSEREM DIENSTHABENDEN PERSONAL