

fr menu gourmet

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

Gianduia, Passion Fruit,
Streusel alle Nocciole
e Gelato alla Banana

€ 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

ENTRÉE

Tartare di Vitello Garronese, Stracciatella Affumicata, Pistacchio e Tartufo del Monte Baldo 
€ 26,00

Gazpacho di Pomodoro, Crema di Avocado e Ortaggi Marinati alle Spezie 
€ 23,00


Capesante alla Plancia, Morbido di Pastinaca al Passion Fruit, Bagna Cauda e Salsa Verde 
€ 29,00

Roast-Beef Tiepido di Cervo All'Amarone, Foie Gras e Terra di Nocciole
€ 28,00

Uova di Gallina, Crumble al Parmigiano, Asparagi Verdi e Caviale
€ 23,00

Astice Blu Scottato, Latte di Cocco, Curry, Tamarindo e Mango 
€ 29,00

LA PASTA E...

Crema di Ceci, Calamaro Scottato e Cicoria Selvatica 
€ 22,00

Spaghetto alla Chitarra Tutto Pomodoro
€ 24,00

Raviolo di Faraona, Morchelle, Zucca Fondente e Provolone del Monaco
€ 27,00

Fusillone al Pesto d'Aglio Orsino, Velo di Pesce Bianco e Salsa Delicata alle Cozze
€ 28,00

Risotto Carnaroli, Crema di Melanzane, Seppia e Gamberi Rossi 
€ 28,00

Coperto € 5,00

L'ORIZZONTE

Un Viaggio di 8 Portate

con


Chef Fabio Cordella

€ 130,00


Servito a tutti i commensali.

IL PESCE

Rana Pescatrice Croccante, Patate Marina al Lemongrass, Pak-Choi 
€ 28,00

Sogliola, Crema di Zucchine Bianca, Teriyaki e Scapece 
€ 29,00

Orata Scottata, Composta di Legumi e Salsa Sudachi 
€ 28,00

Trancio di Luccio Perca, Cavolfiore e Yuzu 
€ 27,00

LA CARNE E....

Patata Viola, Anacardi, Lenticchie Rosse, Ghiacciato d'Asparago e Nasturzio
€ 23,00

Reale di Vitello Cotto Dolcemente, Crema di Mais e Indivia al Rosmarino 
€ 28,00

Scamone di Scottona Veronese, Salsa Périgueux al Tartufo, Topinambur ed Erbette di Campo 
€ 29,00

Agnello, Canestrato Pugliese, Fungo Cardoncello e Pesche 
€ 27,00

Petto di Piccione, Scalogno Glassato, Farro e Salsa Amarone
€ 28,00

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