

fr menu gourmet

LA TERRA

Tartare di Fassona, Lampascioni,
Terra di Olive Nere e Olio
alle Erbe Gentili

Tortelli con Crema di Cacio e Pepe,
Guanciale Croccante
e Piselli Freschi Novelli

Lombo di Agnello in Crosta di Cereali,
Cremoso di Pastinaca,
Liquirizia e Jus di Cottura

Il Limone Incontra
l'Olio del Garda

€ 80,00

Servito preferibilmente a tutti i commensali.

IL MARE

Ricciola del Mediterraneo,
Trasparenza di Pomodoro,
Agrumi e Sorbetto al Sedano

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

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

Nocciola, Namelaka
al Caffè e Gelato allo Yuzu

€ 85,00

Servito preferibilmente a tutti i commensali.

LA NATURA (VEGAN)

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

Spaghettoni con Cime di Rapa,
Briciole di Pane di Altamura,
Polvere di Capperi e Olio al Trombolotto


Asparago Bianco, Cicoria Selvatica,
Formaggio Vegano e Cracker Salato

Gelatine all'Arancia, Liquirizia
e Sorbetto al Cardamomo

€ 70,00

ENTRÉE

Salmerino Alpino Marinato, Battuto di Barbabietola Rossa, Erbe di Campo e Cialda Croccante al Rafano 
€ 23,00

Verdure di Stagione 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,
Morbido di Patata affumicata, Spuma di Monte Veronese e Caviale 
€ 22,00


Ricciola del Mediterraneo, Trasparenza di Pomodoro, Agrumi e Sorbetto al Sedano 
€ 24,00

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

Astice Blu con Lattuga di Mare, Guacamole, Chutney di Mango e Pomodoro, Emulsione di Lamponi 
€ 29,00

Tartare di Fassona, Lampascioni, Terra di Olive Nere e Olio alle Erbe Gentili 
€ 25,00

LA PASTA E...

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

Fagottini di Coniglio, Fave Novelle, Tartufo del Monte Baldo e Fungo Cardoncello
€ 25,00

Gnocchi di Patate al Baccalà, Gamberi Rossi Liguri, Erbette di Campo e Scamorza Affumicata
€ 26,00

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

Tortelli con Crema di Cacio e Pepe, Guanciale Croccante e Piselli Freschi Novelli
€ 23,00

Spaghettoni con Cime di Rapa, Stracciatella Pugliese, Briciole di Pane di Altamura,
Polvere di Capperi e Olio al Trombolotto
€ 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 Dolcemente, Melanzana Perlina e Lumachine di Mare 
€ 27,00

Spigola di Lenza su Crema di Finocchio,
Ristretto di Bouillabaisse agli Agrumi e Crumble all'Aglio Nero
€ 28,00

Luccio Perca con Pelle Croccante, Sedano Rapa,
Mela Verde e Intingolo di Rapa Rossa 
€ 26,00

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

LA CARNE E....

Asparago Bianco, Cicoria Selvatica, Caprino e Cracker Salato
€ 19,00

Lombo di Agnello in Crosta di Cereali, Cremoso di Pastinaca, Liquirizia e Jus di Cottura
€ 25,00

Maialino da Latte Croccante, Crema di Topinambur, Cipollotto Fresco e Jus al Miele 
€ 25,00

Piccione, Crema di Scorzanera, Cavolo Rosso e Aglio Fermentato 
€ 28,00

Filetto di Manzetta, Porcini, Soffice di Patata al Lemongrass e Foglia d'Ostrica 
€ 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