



EVOLUZIONI

Ein sich entwickelnder Weg, auf dem neue Inspirationen zu Aromen werden

Tintenfisch-Tatar, weißer Spargel, Kaviar und Bergamotte

Rindfleisch- und Speck-Millefeuille, Kamillenkarotte und Spinat

Cremiges Risotto mit Paprikacreme, geräucherte Butter und Makrele

Tagesfang, Garusoli, Bernese-Sauce mit schwarzem Knoblauch und Meeresalat

Gewürzglasierter Ente, Birnen, Rüstiel und Amarone Wein-Jus
Topinambur, Kokosnuss und Kardamom

90,00

IL MIO SIGILLO

Eine Acht-Gänge-Reise, die die ikonischen Gerichte von **Chef Fabio Cordella** feiert

120,00

Für alle Gäste am selben Tisch.

NATURA

Eine Hommage an die Pflanzenwelt

Tomatenessenz, veganer Ricotta Käse und Basilikum

Kräuterseitling, Frühlingsbouquet und vegane Tzatziki-Sauce

Kartoffelgnocchi mit Kürbis, Kaffee und Salbei

Scialatielli Pasta mit süß-saurer Pflaumen- und Paprikasauce, Sumachgewürz, Saubohnen und Rhabarber

Auberginen Fondant glasiert mit Dengaku-Sauce, Sesam-Frühlingszwiebel und Gemüsejus

Amatika-Schokolade, Haselnuss und Miso-Eis

75,00

BLU PAIRING

Der Cocktail ist der Protagonist: Jeder Cocktail inspiriert, jedes Gericht antwortet

ALKOHOLISCHE BEGLEITUNG

-  *Dry Harmony*
Dry Wermut, Cognac, Zitrus-Sirup, Kapern-Tinktur
Kurz angebratene Garnelen, Blumenkohl und Mandelsauce
-  *The Green Veil*
Botanist Gin, Sherry Fino, Grüner Apfelsirup, Sellerie & Minze, vaporisierter Absinth
Geräucherte Mezze Maniche Pasta mit Cacio Käse und Pfeffer, Saubohnen, Fenchel-Jus
-  *South Japan*
Sake, Marsala mit Salbei
Garronese-Kalb, Pistazien-Béarnaise, Schalotten, Tamarindensauce
-  *Silk & Soil*
Rum, Ginseng, Honig, Kokosnuss-Milk-Wash
Schokolade und Kaffee

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

-  *Salted Pearl*
Jasmine Pearls, Martini 0.0, Zitrone, Kapern-Tinktur
Kurz angebratene Garnelen, Blumenkohl und Mandelsauce
-  *Clean & Dirty*
Tanqueray 0.0 Tee-Infusion, Grüner Apfelsirup, Sellerie & Minze, Salzlake
Geräucherte Mezze Maniche Pasta mit Cacio Käse und Pfeffer, Saubohnen, Fenchel-Jus
-  *Amber Wine*
Fake Whisky, mazeriert mit Traubenschalen, Honigwein, Kirschsaf
Garronese-Kalb, Pistazien-Béarnaise, Schalotten, Tamarindensauce
-  *Zero Silk*
Tanqueray 0.0, Ginseng, Honig, Kokosnuss-Milk-Wash
Schokolade und Kaffee

105,00

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem diensthabenden Personal.

Gedeck 6,00

TAILOR MADE

ENTRÉE

-  Marinierte Lachsforelle, Blumenkohl und Mango
-  Gegrillte Artischocke, Cacio Käse und Pfeffer, Kaisergranat und Minze
-  Rindfleisch- und Speck-Millefeuille, Kamillenkartoffel und Spinat
Kräuterseitling, Frühlingsbouquet und vegane Tzatziki-Sauce

PASTA UND REIS

-  Tintenfisch Risotto, Tintenfischragout, Zitrone und Büffelricotta Käse
Safran-Huhn Bällchen, Hummer und Roter Bete
Scialatielli Pasta mit süß-saurer Pflaumen- und Paprikasauce, Sumachgewürz, Saubohnen und Rhabarber
Wildschwein Raviolo, geräucherte Burrata-Creme, schwarzer Knoblauch und N'Duja

FISCH UND FLEISCH

-  Gefüllte Taube, geschmorter Chicorée und Beeren
-  Rinderflankenstück, Porchetta-Sauce, Pflaume, Bier und Mönchsbart
-  Umberfisch Yakitori-Stil, Linsen, Pinienkern-Mandel-Sauce, N'Duja Öl
Alpensabling, Seeigel-Emulsion, Gardasee-Zitrone und Kräuter-Graupen-Risotto

SÜßE SÜNDEN

-  Schokolade, Vanille, Kaffee und Whisky
Rote Karotte, Orange und weißes Sesamcreme-Eis
-  Topinambur, Kokosnuss und Kardamom
Amatika-Schokolade, Haselnuss und Miso-Eis
Annalisa's Tiramisu
-  Auswahl lokaler Käsesorten aus der Valpolicella mit Senffrüchte

Als Alternative zu unseren Degustationsmenüs bieten wir an:

2 Gänge und 1 Dessert pro Person **75,00**

3 Gänge und 1 Dessert pro Person **90,00**

 **Glutenfrei**