



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, Kirschsafft

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, Kamillenkartotte 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

Alpensaibling, 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