



EVOLUZIONI

Un percorso in divenire dove nuove intuizioni si trasformano in sapori

Tartare di Calamaro, Asparagi Bianchi, Caviale e Bergamotto

Millefoglie di Manzo e Lardo, Carota alla Camomilla e Spinacio

Risotto Mantecato alla Crema di Peperoni, Burro Affumicato e Sgombro

Pescato del Giorno, Garusoli, Bernese all'Aglio Nero e Lattuga di Mare

Anatra Laccata alle Spezie, Pere, Cime di Rapa e Jus all'Amarone

Topinambur, Cocco e Cardamomo

90,00

IL MIO SIGILLO

Un viaggio a otto portate che celebra
i piatti simbolo di **Chef Fabio Cordella**

120,00

Servito a tutti i commensali dello stesso tavolo.

NATURA

Un omaggio al mondo vegetale

Assoluto di Pomodoro, Ricotta Vegana e Basilico

Fungo Cardoncello, Bouquet Primaveraili e Salsa Tzatziki Vegana

Gnocchi di Patate, Zucca, Caffè e Salvia

Scialatielli con Salsa Agrodolce di Prugne e Peperoni, Sommacco, Fave e Rabarbaro

Fondente di Melanzana Glassata con Salsa Dengaku, Cipollotto al Sesamo e Jus Vegetale

Cioccolato Amatika, Nocciola e Gelato al Miso

75,00

BLU PAIRING

Il drink è il protagonista: ogni cocktail ispira, ogni piatto risponde

PAIRING ALCOLICO

-  *Dry Harmony*
Vermouth Dry, Cognac, Cordiale agli Agrumi, Tintura al Capperò
Mazzancolle appena Scottate, Cavolfiore e Salsa alle Mandorle
-  *The Green Veil*
Gin Botanist, Sherry Fino, Cordiale alla Mela Verde, Sedano & Menta, vaporizzazione di Assenzio
Mezze Maniche Affumicate alla Cacio e Pepi, Fave, Jus al Finocchietto
-  *South Japan*
Sakè, Marsala alla Salvia
Vitello Garronese, Salsa Bernese ai Pistacchi, Scalogno, Jus al Tamarindo
-  *Silk & Soil*
Rum, Ginseng, Miele, Milk Wash di Latte di Cocco
Cioccolato e Caffè

PAIRING ANALCOLICO

-  *Salted Pearl*
Jasmine Pearls, Martini 0.0, Limone, Tintura al Capperò
Mazzancolle appena Scottate, Cavolfiore e Salsa alle Mandorle
-  *Clean & Dirty*
Tanqueray 0.0 Infuso al Tè, Cordiale alla Mela Verde, Sedano & Menta, Salamoia
Mezze Maniche Affumicate alla Cacio e Pepi, Fave, Jus al Finocchietto
-  *Amber Wine*
Fake Whisky macerato con Bucce d'Uva, Honey Wine, Succo di Ciliegia
Vitello Garronese, Salsa Bernese ai Pistacchi, Scalogno, Jus al Tamarindo
-  *Zero Silk*
Tanqueray 0.0, Ginseng, Miele, Milk Wash di Latte di Cocco
Cioccolato e Caffè

105,00

Gentile Cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Coperto 6,00

TAILOR MADE

ENTRÉE

-  Trota Rosa Marinata, Cavolfiore e Mango
-  Carciofo alla Brace, Cacio e Pepi, Scampo e Menta
-  Millefoglie di Manzo e Lardo, Carota alla Camomilla e Spinacio
- Fungo Cardoncello, Bouquet Primaveraili e Salsa Tzatziki Vegana

PASTA E RISO

-  Risotto al Nero di Seppia, Ragù di Seppia, Limone e Ricotta di Bufala
- Sfere Farcite con Pollo allo Zafferano, Astice e Rapa Rossa
- Scialatielli alla Salsa Agrodolce di Prugne e Peperoni, Sommacco, Fave e Rabarbaro
- Raviolo di Maialino Nero, Crema di Burrata Affumicata, Aglio Nero e N'Duja

PESCE E CARNE

-  Piccione Farcito, Indivia Brasata e Frutti Rossi
-  Bavetta di Manzo, Salsa alla Porchetta, Prugna, Birra e Agretti
-  Ombrina Yakitori, Lenticchie, Salsa di Pinoli e Mandorla, Olio alla N'Duja
- Salmerino Alpino, Emulsione di Ricci di Mare, Limone del Garda e Orzotto alle Erbe

DOLCI TENTAZIONI

-  Cioccolato, Vaniglia, Caffè e Whisky
- Carota Rossa, Arancia e Gelato alla Crema di Sesamo Bianco
-  Topinambur, Cocco e Cardamomo
- Cioccolato Amatika, Nocciola e Gelato al Miso
- Tiramisù di Annalisa
-  Selezione di Formaggi Nostrani della Valpolicella e Mostarde

In alternativa ai percorsi degustazione proponiamo:

2 piatti e 1 dessert a persona **75,00**

3 piatti e 1 dessert a persona **90,00**

 Senza glutine