




LA VERANDA DEL COLOR



*“Wenn ich in der Küche bin, zählen für mich die einzelnen Zutaten, die Kombinationen der Farben, die Emotionen, die sie in den Sinnen wecken. Mein Wunsch? **Sie zu überraschen.**”*

Executive Chef Fabio Cordella

O R I Z Z O N T E

Eine Acht - Gängige Gourmet

Reise mit

Chef Fabio Cordella

130,00

Für alle Gäste am selben Tisch.



S O F F I O

Geräucherter Saibling, Lorbeeröl, Saure Sahne,
Knackige "Crusco" Paprika und Artischocken

Rote-Rüben-Tortello mit Kaninchen, Kaisergranat,
Büffelmilchcreme und Zitrone

Linguine Nudeln, Wilder Knoblauch, Tintenfisch,
"N'duja" und "Robiola di Roccaverano" Käse

Knurrhahn, Meeresschnecken, Weißer Spargel und
Miso-Soße

Wagyu, Erbsen, Schwarzer Knoblauch und Chorizo

Kiwi, Pistazie und Grünes Shiso-Eis

100,00

N A T U R A

VEGAN

Karotten, Birnen, Knollensellerie, Rote Rüben und
Senfkörner

Kürbis- Klößchen, Haselnuss, Jerusalem Artischocken,
Lorbeeröl und Schokolade

"Risotto" mit Tomatenwasser, Basilikum-Pesto, Kapern,
Queller und Zitrone




Lauch, Osmose Apfel und Brunnenkresse- Pesto

Schokolade, Haselnuss und Waldbeeren


75,00

TAILOR MADE





ENTRÉE

-  Karotten, Birnen, Knollensellerie, Rote Rüben und Senfkörner
-  Geräucherter Saibling, Lorbeeröl, Saure Sahne, Knackige "Crusco" Paprika und Artischocken
- Teigmantel Jakobsmuscheln, Maiscreme und Thay-Sauce
-  Damhirsch Tatar, Mandeln, Artischocken und Heringskaviar

NUDELN UND REIS




-  "Risotto" mit Tomatenwasser, Basilikum-Pesto, Kapern, Queller und Zitrone
- Spaghetti mit "Cacio" Käse und Pfeffer, Saubohnen, Wilder Fenchel "Tarallo" und Jus
- Linguine Nudeln mit Seespinne, Rübenköpfe und Bergamotte
- Gefüllte "Bottoni" mit Weißen Saubohnen, Wirsingkohl Dashi und Felchen

FISCH UND FLEISCH

-  Lackierter Aal, Pflaumen und Karamellisierter Endivie
-  Seezunge, Zucchini nach Scapece Art und Ponzu-Soße
-  Lamm, Knollensellerie, Fermentierte Knoblauchsoße und Rhabarber
-  Schweinebauch, Grapefruit-Karotten, Pak-Choi und Tandoori Jus

TAILOR MADE

SÜBE SÜNDE

-  Birne, Schokolade und Kardamom
Karotten, Joghurt und Haselnüsse
-  Schokolade, Haselnuss und Waldbeeren
Kiwi, Pistazie und Grünes Shiso-Eis
-  Himbeere, Rote Johannisbeere, Sichuanpfeffer und Rote Rübe

2 Gänge und 1 Dessert pro Person **70,00**
3 Gänge und 1 Dessert pro Person **85,00**

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

 Glutenfrei