





TAILOR MADE




ENTRÉE

-  Storione Marinato, Kefir, Caviale di Storione
Capasanta Scottata, Crosta alle Erbe, Radicchio Tardivo
e Salsa al Valpolicella Ripasso
-  Melanzana Fondente, Foglie di Capperò, Pomodoro Confit
e Basilico
-  Carciofo Croccante, Stracciatella di Bufala e Battutina di Cervo




PASTA & RISO

- Spaghetti di Gragnano Cacio e Pepi, Fave Novelle
e Gamberi Rossi
-  Risotto all'Aglio Orsino, Lime Fermentato, Mandorle
e Sarda di Lago
- Raviolo di Suino Nero, Burrata, N'Duja e Ristretto al Tandoori
- Gnocchi alle Vongole, Spuma di Patate e Parmigiano, Olio al
Prezzemolo

PESCE E CARNE

-  Anguilla, Salsa Kabayaki, Pak-Choi e Sesamo
- Cernia Scottata, Carciofi, "Bagna Cauda" e Salsa Verde
-  Tataki di Fassona, Tarassaco, Tartufo Nero e Jus al Grue
di Cacao
-  Maialino da Latte in Porchetta, Carota, Curcuma, Zenzero e Jus

DOLCI TENTAZIONI

- Euforia di Cioccolato
- Creoso di Nocciola, Guanaja, Croccante e Gelato alla
Mandorla
- Il Tiramisù di Annalisa
-  Caffè e Caffè
- Gelato al Pepe Timut, Rabarbaro e Olio di Oliva del Garda
-  Ananas, Passion Fruit, Zenzero e Aceto Balsamico
-  Selezione di Formaggi e Mostarde

In alternativa ai percorsi degustazione proponiamo:

2 piatti e 1 dessert a persona **75,00**
3 piatti e 1 dessert a persona **95,00**

 Senza glutine



LAGO DI GARDA . BARDOLINO . +39 045 6210857
WWW.LAVERANADELCOLOR.IT

LA VERANDA DEL COLOR

IL MIO SIGILLO

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

125,00

Servito a tutti i commensali dello stesso tavolo.

EVOLUZIONI

Un percorso in divenire dove nuove intuizioni
si trasformano in sapori

Tiepido di Gallina "Grisa" della Lessinia, Cotto e Crudo di Rapa
Rossa, Misticanza di Primavera e Dashi Nostrano

Lattuga, Seppia, Guanciale Croccante e Spuma all'Uovo

Risotto e Robiola, Piselli, Capperi, Tartare di Scampi

Linguina, Granseola, Cime di Rapa e Caviale di Bergamotto

Quaglia, Cavolfiore e Cioccolato Bianco, Jus al Finocchietto

Gelato al Pepe Timut, Rabarbaro e Olio di Oliva del Garda

95,00

NATURA

Un omaggio al mondo vegetale

Asparago Bianco alla Brace, Mela alla Fava Tonka,
Vinaigrette di Sambuco e Olio alla Menta

Melanzana Fondente, Foglie di Capperi, Pomodoro Confit
e Basilico

Cre moso al Cocco, Agretti, Zucca Marinata, Fagioli
e Salsa Agrumata

Spaghetto al Pomodoro Verde Affumicato, Cipolla Rossa
e Limone

Mosaico di Porro alla Vaniglia, Cedro Candito, Olio al Tè
e Farinata di Ceci

Euforia di Cioccolato

75,00

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

BLU PAIRING

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


PAIRING ALCOLICO

 **Sakè Truffle Martini**
Sakè, Vermouth Extra Dry, Succo di Limone, Sciroppo al Rabarbaro, Tartufo

Capesante Scottate, Sedano in Osmosi, Salsa al Rabarbaro e
Tartufo Nero

 **Wasabi Zen**
Sakè, Succo di Lime, Miele di Acacia, Soda al Wasabi

Pacchero di Gragnano all'Astice, Stracciatella e Pistacchio

 **Wild Yuzu**
Yuzu, Bourbon, Shrub di Lamponi e More

Agnello in Crosta di Erbe, Jus di Agnello ai Frutti Rossi e
Scorzonera

 **Sweet Dream**
*Passito "Zeni", Apricot Brandy, Cognac di Pere Williams, Kefir e
Yogurt alla Nocciola*

Caffè e Caffè

PAIRING ANALCOLICO

 **Citrus Noire**
*Succo di Limone, Succo di Mela Verde, Sciroppo al Rabarbaro, Acqua
Fiori d'Arancio, Soda Tartufo Nero*

Capesante Scottate, Sedano in Osmosi, Salsa al Rabarbaro e
Tartufo Nero

 **Senchabi**
Tè Sencha, Succo di Lime, Miele di Acacia, Soda al Wasabi

Pacchero di Gragnano all'Astice, Stracciatella e Pistacchio

 **Yuzu Berrys Smash**
*Yuzu, Lime Fresco, Shrub di Lamponi e More, Succo di Mela Verde, Sciroppo
d'Agave*

Agnello in Crosta di Erbe, Jus di Agnello ai Frutti Rossi e
Scorzonera

 **Golden Hug**
*Gin 0, Sciroppo di Pere, Vaniglia e Albicocca, Kefir e
Yogurt alla Nocciola*

Caffè e Caffè

125,00