




LA VERANDA DEL COLOR



*“Quando sono in cucina per me contano i singoli ingredienti, le combinazioni di colori, le emozioni che suscitano ai sensi. Il mio desiderio? **Stupirla.**”*

Executive Chef Fabio Cordella

O R I Z Z O N T E

Un viaggio di 8 portate con
Chef Fabio Cordella

130,00

Servito a tutti i commensali dello stesso tavolo.



S O F F I O

Salmerino Affumicato, Olio all'Alloro, Panna Acida,
Peperone Crusco Croccante e Carciofi

Tortello di Rapa Rossa al Coniglio, Scampo, Crema di
Latte di Bufala e Limone

Linguine, Aglio Orsino, Seppia, N'duja e Robiola di
Roccamare

Gallinella, Lumachine di Mare, Asparagi Bianchi e
Salsa al Miso

Wagyu, Piselli, Aglio Nero e Chorizo

Kiwi, Pistacchio e Gelato allo Shiso Verde

100,00

N A T U R A

VEGANO

Carote, Pere, Sedano Rapa, Rapa Rossa e Semi di
Senape

Gnocchi di Zucca, Nocciole, Topinambur, Olio all'Alloro
e Cioccolato

Risotto all'Acqua di Pomodoro, Pesto di Basilico,
Capperi, Salicornia e Limone





Porro, Mela in Osmosi e Pesto di Crescione Acquatico

Cioccolato, Nocciola e Frutti di Bosco


75,00

TAILOR MADE





ENTRÉE

-  Carote, Pere, Sedano Rapa, Rapa Rossa e Semi di Senape
-  Salmerino Affumicato, Olio all' Alloro, Panna Acida, Peperone Crusco Croccante e Carciofi
-  Capesante Scottate in Crosta, Crema di Mais e Salsa Thay
-  Battuta di Daino, Mandorle, Carciofi e Caviale di Aringa

PASTA & RISO




-  Risotto all'Acqua di Pomodoro, Pesto di Basilico, Capperi, Salicornia e Limone
- Spaghetto Cacio e Pepi, Fave Novelle, Tarallo al Finocchietto e Jus
- Linguine alla Granseola, Cime di Rapa e Bergamotto
- Bottoni di Fave Bianche, Dashi di Verza e Lavarello

PESCE E CARNE & C.

-  Anguilla Laccata, Prugne e Indivia Caramellata
-  Sogliola, Zucchine alla Scapece e Salsa Ponzu
-  Agnello, Sedano Rapa, Salsa all'Aglio Fermentato e Rabarbaro
-  Pancia di Maialino, Carote al Pompelmo, Pak-Choi e Jus al Tandoori

TAILOR MADE

DOLCI TENTAZIONI

-  Pera, Cioccolato e Cardamomo
Carote, Yogurt e Nocciole
-  Cioccolato, Nocciola e Frutti di Bosco
Kiwi, Pistacchio e Gelato allo Shiso Verde
-  Lampone, Ribes Rosso, Pepe Sichuan e Rapa Rossa

2 piatti e 1 dessert a persona **70,00**
3 piatti e 1 dessert a persona **85,00**

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

 Senza glutine