




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

## **IL MIO SIGILLO**

Un viaggio di 8 portate con  
**Chef Fabio Cordella**

**130,00**

Servito a tutti i commensali dello stesso tavolo.



## EVOLUZIONI

Carciofo Grigliato, Crudo di Vitello Garronese,  
Bottarga e Bernese alla Liquirizia

Astice Blu, Carota, Pompelmo e Bisque Leggermente  
Piccante

Linguine al Ragù di Sarde di Lago, Salicornia e Saor

Ombrina, Patata Viola, Agretti al Ponzu e Mandorle

Diaframma BBQ, Cime di Rapa e Mais

Banana, Cioccolato, Stracchino e Noci Pecan

**100,00**

## NATURA

**VEGANO**

Tartelletta con Fave Novelle, Mango e Tofu

Rapa Rossa, Mela Verde, Guacamole e Panna Acida  
al Cocco

Risotto Topinambur, Cime di Rapa, Olive e Finocchietto

Spaghetto, Pomodoro Affumicato, Cipolla Caramellata


Pastinaca, Verza Fermentata e Waffle di Ceci

Ricotta di Arachidi, Cocco, Lime e Mango


**75,00**

# TAILOR MADE




## ENTRÉE

-  Trota Affumicata, Asparagi, Agrumi
- Capesante in Crosta di N'Duja, Salsa Zafferano e Porro
- Rapa Rossa, Mela Verde, Guacamole e Panna Acida al Cocco
- Carciofo Grigliato, Crudo di Vitello Garronese, Bottarga e Bernese alla Liquirizia

## PASTA E RISO



- Spaghetti alla Cacio e Pepe, Palamita, Limone e Cardamomo
-  Risotto, Topinambur, Cime di Rapa, Olive e Finocchietto
- Raviolo di Suino Nero, Burrata, N'Duja e Ristretto al Tandoori
- Gnocco di Patata, Pesto di Aglio Orsino, Spuma di Patata agli Agrumi e Gambero Rosso

## PESCE E CARNE

-  Diaframma BBQ, Cime di Rapa e Mais
-  Maialino da Latte in Crosta, Carote, Capperi e Jus Speziato
-  Coregone, Cime di Rapa, Aglio Nero e Topinambur Ombrina, Patata Viola, Agretti al Ponzu e Mandorle

# TAILOR MADE

## DOLCI TENTAZIONI

-  Banana, Cioccolato, Stracchino e Noci Pecan  
Ricotta di Arachidi, Cocco, Lime e Mango  
Lampone, Ribes Rosso, Pepe Sichuan e Rapa Rossa
-  Cioccolato, Fava Tonka, Cedro e Pop Corn Salato

In alternativa ai percorsi degustazione proponiamo:

2 piatti e 1 dessert a persona	<b>75,00</b>
3 piatti e 1 dessert a persona	<b>90,00</b>

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