




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

Il Pomodoro.

Coregone Scottato, Cetriolo, Quinoa Croccante, Melone e Aneto.

Fusillone allo Zafferano, Cicoria, Gamberi Rossi, Bisque di Crostacei e Nero di Seppia.

Casoncello di Patata Affumicata, Faraona Confit, Limone e Fagiolini alla Fava Tonka.

Black Cod, Salsa al Cocco e Lemongrass, Albicocche in Carpione e Taccole.

Gelato alla Verbena, Mousse alla Robiola, Pesca e Rafano.

100,00

N A T U R A

VEGANO

Carote BBQ, Rapa Rossa, Pera e Semi di Senape.

Gnocchi di Zucca, Nocciole, Topinambur, Polvere di Alloro e Cioccolato.

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




Porro, Mela in Osmosi e Crescione Acquatico.

Cioccolato, Nocciola e Frutti di Bosco.


75,00

TAILOR MADE





ENTRÉE

-  Carote BBQ, Rapa Rossa, Pere e Semi di Senape.
-  Coregone Scottato, Cetriolo, Quinoa Croccante, Melone e Aneto.
Capesante in Crosta di N'Duja, Crema di Mais, Finferli e Salsa Thay.
-  Tataki di Manzo Nostrano, Barbabietola Fermentata, Mango e Jus al Timo.

PASTA & RISO




-  Risotto all'Acqua di Pomodoro, Pesto di Basilico, Capperi e Limone.
Spaghetti Cacio e Pepi, Fave Novelle, Tarallo al Finocchietto e Jus.
Linguine alla Granseola, Caviale e Asparago di Mare.
Raviolo di Tapioca alle Erbe, Spuma al Pecorino, Crudit  di Seppia e Jus di Erbe.

PESCE E CARNE & C.

-  Anguilla Laccata, Prugne e Indivia Caramellata.
-  Branzino Croccante, Finocchio e Sommacco.
-  Guancia di Vitello Fondente, Melanzana Affumicata e Cardoncello.
-  Pancia di Maialino, Carote al Pompelmo, Pak-Choi e Jus al Tandoori.

TAILOR MADE

DOLCI TENTAZIONI

-  Pera, Cioccolato e Cardamomo.
Mirtillo, Ginepro e Sambuco.
-  Cioccolato, Nocciola e Frutti di Bosco.
Gelato alla Verbena, Mousse alla Robiola, Pesca e Rafano.
-  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