


LA VERANDA DEL COLOR



MICHELIN



*“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**

**145,00**

Servito a tutti i commensali dello stesso tavolo.



## A C Q U A

Granseola, Sedano Rapa, Lattuga e Guacamole

Capesante in Crosta di N'Duja, Agretti e Salsa al Curry

Spaghetto al Peperone Crusco, Anemoni di Mare,  
Cime di Rapa e Liquirizia

Pezzogna, Salsa ai Frutti di Mare, Tapioca e Carota al  
Passion Fruit

Black-Cod, Salsa Bernese al Miso e Verdure al Verde

Anguria, Piselli e Cocco

**120,00**

## T E R R A

Battuta di Vitello, Chutney di Limone, Capperi e Senape

Raviolo Cacio e Pepe, Avocado, Guanciale e Mela Verde

Tagliatelle alle Melanzane Arrosto, Stracciatella, Limone  
e Colatura di Pomodoro

Maialino da Latte Croccante, Albicocca e Jus al Profumo  
di Rosa

Piccione, Aglio Fermentato, Daikon e Grue di Cacao

Yogurt, Cavolo Cappuccio, Latte di Capra e Noci

**110,00**



## NATURA

VEGANO

Cardoncello, Topinambur, Infuso di Camomilla  
e Mela Verde

Risotto alla Zucca, Nocciole, Caffè e Porcini

Frutta in Osmosi, Erbe Spontanee e Succo di Pomodoro

Banana, Curry e Cocco

**65,00**

## ARIA DEL GARDA

NON SOLO LAGO

Trota Marinata, Mirtilli, Salsa ai Pistacchi e Capperi

Risotto al Pane, Sarde di Lago, Fave e Polvere di Olive

Filetto di Vitello Garronese, Midollo e Spuma di Mais

Zafferano, Karkadè e Mandorla

**85,00**

## **A L B A**

**SENZA GLUTINE**

Battuta di Vitello, Chutney di Limone, Capperone  
e Senape

Risotto alla Zucca, Nocciole, Caffè e Porcini

Black-Cod, Salsa Bernese al Miso e Verdure al Verde

Banana, Curry e Cocco

**90,00**

## **R U G I A D A**

Astice Blu, Castagne e Zabaione

Risotto al Caprino, Carciofi, Tartufo

Salmerino Alpino, Zucca Affumicata al Miso,  
Porcini e Bernese

Petto d'Anatra, Cappuccio Rosso, Scalogno  
Fermentato e Jus al Cardamomo

Limone, Olio e Mandorla

**110,00**

Servito a tutti i commensali dello stesso tavolo come degustazione completa.



## TAILOR MADE

In alternativa ai percorsi degustazione può assaggiare:

2 piatti a persona **60,00**

3 piatti a persona **80,00**

Le consiglio di scegliere le portate all'interno dei singoli percorsi gourmet.

Può comunque selezionarle tra tutti i menù proposti.

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 7,00**