

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

Di seguito ho il piacere di presentare le mie degustazioni create per lei. In alternativa all'intero percorso, può assaggiare:

2 piatti a persona **55,00**

3 piatti a persona **70,00**

Le consiglio di scegliere le portate all'interno dei singoli percorsi gourmet. Può comunque selezionarle tra tutti i menù proposti.

A C Q U A

Capesante Scottate, Creme Fraîche, Caviale di Aringa,
Rapa Rossa

Fettuccina alla Farina di Fagioli, Scampi, Burrata e
Crema di Cozze

Raviolo di Canocchia, Salsa Verde, Limone Candito

Seppia Scottata, Salsa alla Carbonara, Guanciale e
Tartufo Nero

San Pietro, Cavolfiore, Cime di Rapa e Yuzu

Cioccolato Tulakalum, Amarene, Mandorle e Mandarino

115,00

T E R R A

Battuta di Fassona Affumicata, Monte Veronese,
Uova di Quaglia e Cipolla

Lingua di Vitello, Foie Gras, Rabarbaro,
Salsa al Passion Fruit

Tortello di Coniglio, Cremoso di Cacio e Cinque Pepi,
Melanzana

Lombo di Agnello, Mela Cotogna, Cavolo Nero e
Jus alla Nduja

Pancia di Maialino, Peperoni Rossi, Puntarelle e Caffè

Zabaione, Gelato alla Soia, Caco, Castagne e Noci Pecan

100,00

NATURA

VEGANO

Variazione di Carote, Zucchine, Mais e Curcuma

Fusillone al Pesto di Erbe, Peperone e
Polvere di Capperi

Filetto di Sedano Rapa ai Funghi di Stagione,
Prugne al Karkadé e Nocciole

Tarta Tatin alle Mele, Vaniglia e Sorbetto al
Passion Fruit

80,00

A R I A D E L G A R D A

NON SOLO LAGO

Salmerino Affumicato, Carciofo e Crema di Caprino
al Curry

Risotto allo Zafferano della Lessinia, Trota, Mela Verde,
Uova e Bottarga

Spalla di Garronese Veneta, Mais, Rafano e
Salsa all'Amarone

Pera, Nocciola, Cous Cous Croccante e Recioto

85,00

A L B A

SENZA GLUTINE

Capesante Scottate, Creme Fraîche, Caviale di Aringa,
Rapa Rossa

Risotto allo Zafferano della Lessinia, Trota, Mela Verde,
Uova e Bottarga

Filetto di Sedano Rapa ai Funghi di Stagione,
Prugne al Karkadé e Nocciole

Cioccolato Tulakalum, Amarene, Mandorle e Mandarino

80,00

O R I Z Z O N T E

Un viaggio di 8 portate con
Chef Fabio Cordella

140,00

Servito preferibilmente a tutti i commensali.

Gentile ospite, le informazioni riguardo la presenza di prodotti e ingredienti che provocano allergie e intolleranze sono a disposizione rivolgendosi al personale di servizio.

Coperto 5,00

