



*“Wenn ich in der Küche bin, zählen für mich die einzelnen Zutaten, die Kombinationen der Farben, die Emotionen, die sie in den Sinnen wecken. Mein Wunsch? **Sie zu überraschen.**”*

Executive Chef Fabio Cordella

O R I Z Z O N T E

Eine Acht-Gängige Gourmet Reise mit
Chef Fabio Cordella

145,00

Für alle Gäste am selben Tisch.

A C Q U A

Seespinne, Knollensellerie, Kopfsalat und Guacamole

Jakobsmuscheln im N'Duja Teigmantel, Agretti und Currysauce

Spaghetti in "Crusco" Paprika Sauce, Seeanemone, Stängelkohl und Lakritze

Rote Fleckbrasse, Meeresfrüchte Sauce, Tapioka und Möhre mit Passionsfrucht

Black-Cod, Bearnaise Sauce mit Miso und Grünes Gemüse

Wassermelone, Erbsen und Kokosnuss

120,00

T E R R A

Kalbs-Tatar, Zitronenchutney, Kaper und Senf

Gefüllte Raviolo mit Schafskäse und Pfeffer, Avocado, Schweinebacke und Grüner Apfel

Tagliatelle Nudeln mit Gebratenen Auberginen, Stracciatella Käse, Zitronen und Passierte Tomate

Knuspriges Spanferkel, Aprikose und Rosenduft Jus

Taube, Fermentierter Knoblauch, Daikon und Kakao Grue

Joghurt, Weiskohl, Ziegenmilch und Nüsse

110,00

Für den ganzen Tisch können bis zu zwei Degustationsmenüs ausgewählt werden.



NATURA

VEGAN

Cardoncello Pilze, Topinambur, Kamillentee und Grüner Apfel

Kürbis-Risotto, Haselnüsse, Kaffee und Steinpilze

Osmose-Früchte, Wildkräuter und Tomatensaft

Banana, Curry und Kokosnuss

65,00

ARIA DEL GARDA

NICHT NUR SEE

Marinierte Forelle, Blaubeeren, Pistazien Sauce und Kapern

Risotto in Brotcreme, Gardasee Sardinen, Ackerbohnen und Olivenpulver

“Garronese” Kalbsfilet, Mark und Mais Schaum

Safran, Karkadè und Mandel

85,00

Für den ganzen Tisch können bis zu zwei Degustationsmenüs ausgewählt werden.

ALBA

GLUTENFREI

Kalbs-Tatar, Zitronenchutney, Kaper und Senf

Kürbis-Risotto, Haselnüsse, Kaffee und Steinpilze

Black-Cod, Bearnaise Sauce mit Miso und Grünes Gemüse

Banana, Curry und Kokosnuss

90,00

TAILOR MADE

Als Alternative zum Degustationsmenü können Sie auch auswählen:

2 Gerichte pro Person **60,00**

3 Gerichte pro Person **80,00**

Ich empfehle Ihnen, die Speisen innerhalb der einzelnen Gourmet-Menü auszuwählen. Sie können sie dennoch aus allen angebotenen Menüs auswählen.

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem diensthabenden Personal.

Gedeck 7,00