



“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, Straciatella, 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

Per un singolo tavolo potranno essere scelti fino a 2 proposte di degustazione.



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

Per un singolo tavolo potranno essere scelti fino a 2 proposte di degustazione.

ALBA

SENZA GLUTINE

Battuta di Vitello, Chutney di Limone, Capperi 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

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