



“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

Spada Mi-Cuit, Puntarelle, Daikon e Ananas

Tataki di Manzo, Chutney di Arancia e Rapa Rossa Fermentata

Ravioli di Zucca, Verza Affumicata, Brodo di Bosco e Olio al Rosmarino

Luccio Perca, Pesto di Agrumi, Sedano di Verona, Beurre Blanc e Caviale

Quaglia: Petto e Coscia, Cime di Rapa, Tartufo Nero e Jus al Grue di Cacao

Tartufo, Mandorla, Caffè

100,00

N A T U R A

VEGANO

Cardoncello alla Griglia, Estratto di Cardoncello e Salsa al Verde

Cre moso di Fave Bianche, Cicoria di Campo e Pane Croccante

Linguine di Farro all'Aglio Nero, Polvere di Alghe e Carote Affumicate

Cavolfiore Glassato, Mandorle, Caramello Salato e My Yuzu

Cioccolato, Mandarino, Té Matcha e Liquirizia

75,00

TAILOR MADE

ENTRÉE

Capesante, Sbrisolona, Crema di Cavolfiore e Limone Nero

- ✦ Cardoncello alla Griglia, Estratto di Cardoncello e Salsa al Verde
- ✦ Battuta di Cervo, Alghe, Ricci di Mare e Mirtilli Marinati
- ✦ Trota Fario, Guacamole, Pompelmo e Puntarelle

PASTA & RISO

- ✦ Risotto Mantecato al Tarassaco, Bergamotto e Sgombro
- Spaghetto alla Cacio e Pepi, Canocchia e Carciofi
- Linguine di Farro all'Aglio Nero, Polvere di Alghe e Carote Affumicate
- Tortello di Pernice, Topinambur, Riduzione di Vitello e Mandarino

PESCI E CARNI

- ✦ San Pietro, Scarola, Carciofi e Liquirizia
- ✦ Anguilla Affumicata, Cavoletti di Bruxelles Glassati e Salsa Kabayaki
- ✦ Pancia di Maialino Croccante, Cavolo Nero, Castagne e Jus al Tandoori
- ✦ Cavolfiore Glassato, Mandorle, Caramello Salato e My Yuzu

DOLCI TENTAZIONI

- ✦ Pisto, Cioccolato e Pistacchio
- ✦ Cioccolato, Mandarino, Té Matcha e Liquirizia
- Tartufo, Mandorla, Caffè
- ✦ Lampone, Ribes Rosso, Pepe Sichuan e Rapa Rossa

- ✦ Senza glutine

In alternativa ai percorsi degustazione può assaggiare:

2 piatti e 1 dessert a persona **75,00**
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