



IL MIO SIGILLO

Un viaggio a otto portate che celebra
i piatti simbolo di **Chef Fabio Cordella**

125,00

Servito a tutti i commensali dello stesso tavolo.

EVOLUZIONI

Un percorso in divenire dove nuove intuizioni
si trasformano in sapori

Tiepido di Gallina "Grisa" della Lessinia, Cotto e Crudo di Rapa Rossa,
Misticanza di Primavera e Dashi Nostrano

Lattuga, Seppia, Guancialetto Croccante e Spuma all'Uovo

Risotto e Robiola, Piselli, Capperi, Tartare di Scampi

Linguina, Granseola, Cime di Rapa e Caviale di Bergamotto

Quaglia, Cavolfiore e Cioccolato Bianco, Jus al Finocchietto

Gelato al Pepe Timut, Rabarbaro e Olio di Oliva del Garda

95,00

NATURA

Un omaggio al mondo vegetale

Asparago Bianco alla Brace, Mela alla Fava Tonka, Vinaigrette di Sambuco e
Olio alla Menta

Melanzana Fondente, Foglie di Capperi, Pomodoro Confit e Basilico

Creoso al Cocco, Agretti, Zucca Marinata, Fagiolie Salsa Agrumata

Spaghetti al Pomodoro Verde Affumicato, Cipolla Rossa e Limone

Mosaico di Porro alla Vaniglia, Cedro Candito, Olio al Tè e Farinata di Ceci

Euforia di Cioccolato

75,00



BLU PAIRING

Il drink è il protagonista: ogni cocktail ispira,
ogni piatto risponde

PAIRING ALCOLICO



Sakè Truffle Martini

Sakè, Vermouth Extra Dry, Succo di Limone, Sciroppo al Rabarbaro, Tartufo

Capesante Scottate, Sedano in Osmosi, Salsa al Rabarbaro e Tartufo Nero



Wasabi Zen

Sakè, Succo di Lime, Miele di Acacia, Soda al Wasabi

Pacchero di Gragnano all'Astice, Straciatella e Pistacchio



Wild Yuzu

Yuzu, Bourbon, Shrub di Lamponi e More

Agnello in Crosta di Erbe, Jus di Agnello ai Frutti Rossi e Scorzonera



Sweet Dream

Passito "Zeni", Apricot Brandy, Cognac di Pere Williams, Kefir e Yogurt alla Nocciola

Caffè e Caffè

PAIRING ANALCOLICO



Citrus Noire

Succo di Limone, Succo di Mela Verde, Sciroppo al Rabarbaro, Acqua Fiori d' Arancio, Soda Tartufo Nero

Capesante Scottate, Sedano in Osmosi, Salsa al Rabarbaro e Tartufo Nero



Senchabi

Tè Sencha, Succo di Lime, Miele di Acacia, Soda al Wasabi

Pacchero di Gragnano all'Astice, Straciatella e Pistacchio



Yuzu Berrys Smash

Yuzu, Lime Fresco, Shrub di Lamponi e More, Succo di Mela Verde, Sciroppo d'Agave

Agnello in Crosta di Erbe, Jus di Agnello ai Frutti Rossi e Scorzonera



Golden Hug

Gin 0, Sciroppo di Pere, Vaniglia e Albicocca, Kefir e Yogurt alla Nocciola

Caffè e Caffè

125,00




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




TAILOR MADE




ENTRÉE

-  Storione Marinato, Kefir, Caviale di Storione
Capasanta Scottata, Crosta alle Erbe, Radicchio Tardivo e Salsa al Valpolicella Ripasso
-  Melanzana Fondente, Foglie di Capperò, Pomodoro Confite Basilico
-  Carciofo Croccante, Stracciatella di Bufala e Battutina di Cervo




PASTA & RISO

- Spaghetti di Gragnano Cacio e Pepi, Fave Novelle e Gamberi Rossi
-  Risotto all'Aglio Orsino, Lime Fermentato, Mandorle e Sarda di Lago
Raviolo di Suino Nero, Burrata, N'Duja e Ristretto al Tandoori
Gnocchi alle Vongole, Spuma di Patate e Parmigiano, Olio al Prezzemolo

PESCE E CARNE


-  Anguilla, Salsa Kabayaki, Pak-Choi e Sesamo
Cernia Scottata, Carciofi, "Bagna Cauda" e Salsa Verde
-  Tataki di Fassona, Tarassaco, Tartufo Nero e Jus al Grue di Cacao
-  Maialino da Latte in Porchetta, Carota, Curcuma, Zenzero e Jus

DOLCI TENTAZIONI

- Euforia di Cioccolato
Cremoso di Nocciola, Guanaja, Croccante e Gelato alla Mandorla
Il Tiramisù di Annalisa
-  Caffè e Caffè
Gelato al Pepe Timut, Rabarbaro e Olio di Oliva del Garda
-  Ananas, Passion Fruit, Zenzero e Aceto Balsamico
-  Selezione di Formaggi e Mostarde

In alternativa ai percorsi degustazione proponiamo:

2 piatti e 1 dessert a persona	75,00
3 piatti e 1 dessert a persona	95,00

 Senza glutine