



IL MIO SIGILLO

Eine Acht-Gänge-Reise, die die ikonischen Gerichte von **Chef Fabio Cordella** feiert

125,00

Für alle Gäste am selben Tisch.

EVOLUZIONI

Ein sich entwickelnder Weg, auf dem neue Inspirationen zu Aromen werden

Marinierte Rote Garnelen, Erbsen, Burrata und Kandierte Zitrone

Rinderwürfel, Haselnuss-Mayonnaise, Grüne Sauce, Frühlingsgemüse und Gurken-Gazpacho

Risotto mit Gelbem Datterino-Tomatenwasser, Hummer und Schweinejus

Gebratener Glatbutt, Beurre Blanc mit Lessinia-Safran, Spargel und Furikake

Lamm in Kruste, Aprikose, Karotte, Schwarzer Knoblauch und Kardamom-Jus

75%ige Schokolade, Kirsche und Schwarze Zitrone

95,00

NATURA

Eine Hommage an die Pflanzenwelt

Rote-Bete-Carpaccio, Schnittlauch, Yuzu und Balsamessig

Gebratener Salanova, Schalottensauce, Senfkörner und Oliven

Spaghetti mit Geräucherter Grüner Tomate, Roter Zwiebel und Kandierter Zitrone

Risotto mit Grünem Shiso-Pesto, Apfel, Sellerie und Gemüsejus

Geschmolzene Aubergine, Tomaten-Confit-Creme, Kapern und Frisches Basilikum

Schokoladen-Euphorie

75,00

BLU PAIRING

Der Cocktail ist der Protagonist: Jeder Cocktail inspiriert, jedes Gericht antwortet

ALKOHOLISCHE BEGLEITUNG



Sakè Truffle Martini
Saké, Extra Dry Vermouth, Zitronensaft, Rhabarbersirup, Trüffel

Gebratene Jakobsmuscheln, Osmose-Sellerie, Rhabarbersauce und Schwarzer Trüffel



Wasabi Zen
Saké, Limettensaft, Akazienhonig, Wasabi Soda

Gagnano Pacchero mit Hummer, Stracciatella Käse und Pistazie



Wild Yuzu
Yuzu, Bourbon, Himbeer und Brombeer-Shrub

Kräuterkruste-Lamm, Lamm-Jus mit Roten Früchten und Schwarzwurzel



Sweet Dream
Passito "Zeni" Wein, Apricot Brandy, Williams-Birnen-Cognac, Kefir und Haselnussjoghurt

Kaffee und Kaffee

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG



Citrus Noire
Zitronensaft, Grüner Apfelsaft, Rhabarbersirup, Orangenblütenwasser, Schwarze Trüffelsoda

Gebratene Jakobsmuscheln, Osmose-Sellerie, Rhabarbersauce und Schwarzer Trüffel



Senchabi
Sencha Tee, Limettensaft, Akazienhonig, Wasabi Soda

Gagnano Pacchero mit Hummer, Stracciatella Käse und Pistazie



Yuzu Berrys Smash
Yuzu, Frische Limette, Himbeer und Brombeer-Shrub, Grüner Apfelsaft, Agavensirup

Kräuterkruste-Lamm, Lamm-Jus mit Roten Früchten und Schwarzwurzel



Golden Hug
Gin O, Birnensirup, Vanille und Aprikose, Kefir und Haselnussjoghurt

Kaffee und Kaffee

125,00

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

Gedek 6,00

TA I L O R M A D E

ENTRÉE

-  Garronese-Kalbstatar, Marinierte Eier-Bottarga, Gemüse und Sommertrüffel
-  Alpengsaibling, Sauce Béarnaise, Fenchel, Orangen und Pekannüsse
- Gebratene Jakobsmuscheln, Kartoffeln, Zucchini und Meeresschnecken
-  Rote-Bete-Carpaccio, Schnittlauch, Yuzu und Balsamessig

PASTA UND REIS

- Gagnano-Spaghetti mit Frischen Tomaten und Basilikumcreme
-  Risotto mit Bärlauch, Gerösteten Mandeln, Forellenkaviar und Seesardine
- Schwarzes Schwein Ravioli, Burrata Käse, N'Duja und Tandoori-Reduktion
- Gnocchi mit Venusmuscheln, Kartoffel – Parmesan Schaum und Petersilienöl

FISCH UND FLEISCH

-  Geangelter Wolfsbarsch, Stängelkohl, Krustentier-Bisque und Vanille-Grapefruit
-  Aal, Kabayaki-Sauce, Rhabarber und Spinat
-  Spanferkel-Porchetta, Mais, Mönchsbart und Tandoori-Jus
-  Fassona Rind Tataki, Paprika, Kräuterseitlinge und Kakaonibs-Jus

SÜßE SÜNDEN

- Schokoladen-Euphorie
- Haselnusscreme, Guanaja, Knusprig und Mandel-Eis
- Annalisa Tiramisù
-  Kaffee und Kaffee
- 75%ige Schokolade, Kirsche und Schwarze Zitrone
-  Ananas, Passionsfrucht, Ingwer und Balsamico-Essig
-  Käseauswahl und Mostarde

Als Alternative zu unseren Degustationsmenüs bieten wir an:

2 Gänge und 1 Dessert pro Person **75,00**

3 Gänge und 1 Dessert pro Person **95,00**

 Glutenfrei