



## 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

Gamberi Rossi Marinati, Piselli, Burrata e Limone Candito

Cubo di Manzo, Maionese alle Nocchie, Salsa Verde, Primizie Primaverili e  
Gazpacho di Cetriolo

Risotto all'Acqua di Pomodoro Datterino Giallo, Astice e Jus di Maiale

Soaso Scottato, Beurre Blanc allo Zafferano della Lessinia, Asparago e Furikake

Agnello in Crosta, Albicocca, Carota, Aglio Nero e Jus al Cardamomo

Cioccolato 75%, Ciliegia e Limone Nero

**95,00**

## NATURA

Un omaggio al mondo vegetale

Carpaccio di Barbabietole, Erba Cipollina, Yuzu e Aceto Balsamico

Salanova Scottata, Salsa allo Scalogno, Semi di Senape e Olive

Spaghetti al Pomodoro Verde Affumicato, Cipolla Rossa e Limone Candito

Risotto al Pesto di Shiso Verde, Mela, Sedano e Jus di Fondo Vegetale

Melanzana Fondente, Crema di Pomodoro Confit, Capperi e Basilico Fresco

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, Stracciatella 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, Stracciatella 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 O, 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

-  Tartare di Vitello Garronese, Bottarga di Uovo Marinato, Verdure e Tartufo Estivo
-  Salmerino Alpino, Salsa Bernese, Finocchi, Arance e Noci Pecan
- Capesante Scottate, Patate, Zucchine e Lumachine di Mare
-  Carpaccio di Barbabietole, Erba Cipollina, Yuzu e Aceto Balsamico

## PASTA & RISO

- Spaghetti di Gragnano ai Pomodori Freschi e Crema al Basilico
-  Risotto all'Aglio Orsino, Mandorle Tostate, Uova di Trota 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

-  Branzino d'Amo, Cime di Rapa, Bisque di Crostacei e Pompelmo alla Vaniglia
-  Anguilla, Salsa Kabayaki, Rabarbaro e Spinacio
-  Maialino da Latte in Porchetta, Mais, Agretti e Jus al Tandoori
-  Tataki di Fassona, Peperoni, Funghi Cardoncelli e Jus al Grue di Cacao

## DOLCI TENTAZIONI

- Euforia di Cioccolato
- Cremoso di Nocciola, Guanaja, Croccante e Gelato alla Mandorla
- Il Tiramisù di Annalisa
-  Caffè e Caffè
- Cioccolato al 75%, Ciliegia e Limone Nero
-  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 | <b>75,00</b> |
| 3 piatti e 1 dessert a persona | <b>95,00</b> |

 Senza glutine