



EVOLUZIONI

Un percorso in divenire dove nuove intuizioni si trasformano in sapori

Sgombro, Zucchini Trombetta alla Scapece e Gelato al Timut

Manzetta Garronese, Porcini e Cappuccio Rosso al Vermut

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

Soaso, Melanzane e Mozzarella di Bufala Affumicata

Guancia di Vitello, Amarone della Valpolicella, Sedano Rapa e Pera alla Senape

Castagna, Namelaka ai Fichi e Anice, Gelato al Sakè

95,00

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.

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 Cedro al Jalapeno

Risotto al Limone, Shiso Verde e Porro

Pomodoro, Tamarindo, Melanzana e Dashi

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 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

- *Manzetta Garronese, Porcini e Cappuccio Rosso al Vermut*
- *Salmerino in Tartare, Crema di Pinoli e Kefir all'Assenzio*

Capesante in Crosta, Carote e Franciacorta
- *Carpaccio di Barbabietole, Erba Cipollina, Yuzu e Aceto Balsamico*

PASTA E RISO

- Spaghetti di Gragnano ai Pomodori Freschi e Crema al Basilico*
- *Risotto al Limone, Shiso Verde e Porro*

Raviolo di Suino Nero, Burrata, N'Duja e Ristretto al Tandoori
- Tubetti Mantecati con Crema di "Zuppa di Pesce", Zucca e Aglio Fermentato*

PESCE E CARNE

- *Ossobuco di Rana Pescatrice, Crema di Riso allo Zafferano della Lessinia e Cavolo Nero*
- *Branzino D'Amo, Finocchio, Tapioca e Pompelmo alla Vaniglia*
- *Maialino da Latte in Porchetta, Topinambur, Cima di Rapa e Jus all'Amarone*
- *Tataki di Fassona, Finferli 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*

Castagna, Namelaka ai Fichi e Anice, Gelato al Sakè
- Zucca, Cannella, Tartufo e Risolatte*
- *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