



EVOLUZIONI

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

Makrele, Ligurische Trompetenzucchini "Scapece" Art und Timut-Pfeffer-Eis

Manzetta Garronese Rind, Steinpilze und Rotkohl mit Wermut

Risotto mit Gelbem Datterino-Tomatenwasser, Hummer und Schweinejus

Brill, Aubergine und Geräucherte Büffelmozzarella

Kalbsbacke, Amarone della Valpolicella, Knollensellerie und Senf-Birne

Kastanie, Feigen-Anis-Namelaka, Sake-Eis

95,00

IL MIO SIGILLO

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

125,00

Für alle Gäste am selben Tisch.

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 Zedrat-Zitrone mit Jalapeño

Zitronenrisotto, Grüne Shiso und Lauch

Tomate, Tamarinde, Aubergine und Dashi

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

Gragnano 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

Gragnano 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.

Gedeck 6,00

TAILOR MADE

ENTRÉE

-  Manzetta Garronese Rind, Steinpilze und Rotkohl mit Wermut
-  Saiblingstatar, Pinienkerncreme und Absinth-Kefir
Jakobsmuscheln in Kruste, Karotten und Franciacorta
-  Rote-Bete-Carpaccio, Schnittlauch, Yuzu und Balsamessig

PASTA UND REIS

- Gragnano-Spaghetti mit Frischen Tomaten und Basilikumcreme
-  Zitronenrisotto, Grüne Shiso und Lauch
- Schwarze Schwein Ravioli, Burrata Käse, N'Duja und Tandoori-Reduktion
- Tubetti-Nudeln mit Fischsuppencreme, Kürbis und Fermentiertem Knoblauch

FISCH UND FLEISCH

-  Seeteufel „Ossobuco“, Cremiger Reis mit Safran aus der Lessinia und Schwarzkohl
-  Geangelter Wolfsbarsch, Fenchel, Tapioka und Vanille-Grapefruit
-  Spanferkel-Porchetta, Topinambur, Stängelkohl und Amarone-Jus
-  Fassona-Tataki, Pfifferlinge und Kakaonibs-Jus

SÜßE SÜNDEN

- Schokoladen-Euphorie
- Haselnusscreme, Guanaja, Knusprig und Mandel-Eis
- Annalisa Tiramisù
-  Kaffee und Kaffee
- Kastanie, Feigen-Anis-Namelaka, Sake-Eis
- Kürbis, Zimt, Trüffel und Milchreis
-  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