




LA VERANDA DEL COLOR



*“Quando sono in cucina per me contano i singoli ingredienti, le combinazioni di colori, le emozioni che suscitano ai sensi. Il mio desiderio? **Stupirla.**”*

Executive Chef Fabio Cordella

O R I Z Z O N T E

Un viaggio di 8 portate con
Chef Fabio Cordella

135,00

Servito a tutti i commensali dello stesso tavolo.



A C Q U A

Capesante, Crema di Fave Bianche, Curry e Cicoria

Tortello alla Carbonara, Seppie, Tartufo e Erba
Cipollina

Linguina alla Granseola, Riduzione di Canocchie,
Bottarga e Bergamotto

Salmerino Alpino, Zucca Affumicata al Miso,
Porcini e Bernese

Rombo, Beurre Blanc, Salsa al Curry e Puntarelle

Cioccolato Tulakalum, Caffè e Yuzu

110,00

T E R R A

Carpaccio di Fassona, Battuta di Fassona,
Morbido Foie Gras, Nocciole e Amarone

Animelle di Vitello, Birra, Pera Cotogna

Risotto alla Zucca, Salsa ai Porcini, Nocciole
e Riduzione di Caffè

Agnello, Crema di Cavolo Nero, Verdure alla Vaniglia
e Caprino

Sedano Rapa e Insalata di Germogli e Fiori
e Chutney di Pomodoro

Yogurt, Cavolo Cappuccio, Latte di Capra e Noci Pecan

95,00

Per un singolo tavolo potranno essere scelti fino a 2 proposte di degustazione.

NATURA

VEGANO

Rapa e Rapa, Gelee di Yuzu e Mandorla

Risotto alla Zucca, Salsa ai Porcini, Nocciole
e Riduzione di Caffè

Sedano Rapa, Insalata di Germogli e Fiori,
Chutney di Pomodoro

Liquirizia, Mandarino e Barbabietola Rossa

65,00

RUGIADA

Astice Blu, Castagne e Zabaione

Risotto al Caprino, Carciofi, Tartufo Bianco

Salmerino Alpino, Zucca Affumicata al Miso,
Porcini e Bernese

Petto d'Anatra, Cappuccio Rosso, Scalogno
Fermentato e Jus di Cardamomo





Limone, Olio e Mandorla

100,00

Per un singolo tavolo potranno essere scelti fino a 2 proposte di degustazione.

TAILOR MADE





ENTRÉE

-  Capesante Scottate, Crema di Fave Bianche, Curry e Cicoria Selvatica
-  Battuta di Salmerino Affumicato, Tartufo e Spuma all'Uovo, Carciofo
-  Carpaccio e Battuta di Fassona, Morbido Foie Gras, Nocciole e Amarone
-  Animelle di Vitello, Birra, Pera Cotogna

PASTA & RISO

-  Risotto alla Zucca, Salsa ai Porcini, Nocciole e Riduzione di Caffè
- Raviolo di Burrata, Cime di Rapa, Gamberi Rossi e Dashi di Shiitake
- Tortello alla Carbonara, Seppie, Tartufo e Erba Cipollina
- Linguina alla Granseola, Riduzione di Canocchie, Bottarga e Bergamotto

PESCE E CARNE & C.

-  Rombo, Beurre Blanc, Salsa al Curry e Puntarelle
-  Salmerino Alpino, Zucca Affumicata al Miso, Porcini e Bernese
-  Petto di Anatra, Cappuccio Rosso, Scalogno Fermentato e Jus al Cardamomo
-  Sedano Rapa e Insalata di Germogli e Fiori e Chutney di Pomodoro


Tartufo Bianco + € 25

TAILOR MADE

DOLCI TENTAZIONI

Cioccolato Tulakalum, Caffè e Yuzu

Limone, Olio e Mandorla

 Yogurt, Cavolo Cappuccio, Latte di Capra e Noci Pecan

 Liquirizia, Mandarino e Barbabietola Rossa

2 piatti a persona **60,00**

3 piatti a persona **80,00**

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 7,00

 Senza glutine