

## EVOLUZIONI

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

Tomate, gegrillte Erbsen und gegrillter Cacio-Ricotta-Käse

Grünes Mi-Cuit vom Bernsteinmakrelenfisch, grüner Apfel, Gurken-Gazpacho und geeistes grünes Shiso

Cremige Spaghetti mit leicht scharfer Salicornia-Creme, Mantisgarnele und knuspriges Brot

Tranchierter Zackenbarsch mit Garda-Zitronensauce, Kapern und Chicorée

Schweinefilet, Kirsch-Gazpacho und Pak Choi

Leichter Buchweizenkeks, karamellierte Birne, Haselnuss und Buchweizeneis

**95,00**

## IL MIO SIGILLO

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

**120,00**

Für alle Gäste am selben Tisch.

## NATURA

Eine Hommage an die Pflanzenwelt

Tomate, gegrillte Erbsen und veganer Ricotta Käse

Knuspriger Kräuterseitling in Panko, Gemüse- und Früchtebouquet mit veganer Tzatziki-Sauce

Chitarra-Spaghetti mit süß-saurer Sauce, grüne Bohnen mit Minze und Rhabarber

Risotto mit Kräuterpesto, Zitrone und Walnüssen

Tempeh mit Karotten, Frühlingszwiebeln aus Tropea und Chia-Kaviar Mosaik

Amatika-Schokolade, Erdnuss-Namelaka und Miso-Eis

**75,00**

## BLU PAIRING

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

### ALKOHOLISCHE BEGLEITUNG

-  *Dry Harmony*  
*Dry Wermut, Cognac, Zitrus-Sirup, Kapern-Tinktur*  
Kurz angebratene Garnelen, Blumenkohl und Mandelsauce
-  *The Green Veil*  
*Botanist Gin, Sherry Fino, Grüner Apfelsirup, Sellerie & Minze, vaporisierter Absinth*  
Geräucherte Mezze Maniche Pasta mit Cacio Käse und Pfeffer, Saubohnen, Fenchel-Jus
-  *South Japan*  
*Sake, Marsala mit Salbei*  
Garronese-Kalb, Pistazien-Béarnaise, Schalotten, Tamarindensauce
-  *Silk & Soil*  
*Rum, Ginseng, Honig, Kokosnuss-Milk-Wash*  
Schokolade und Kaffee

### ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

-  *Salted Pearl*  
*Jasmine Pearls, Martini 0.0, Zitrone, Kapern-Tinktur*  
Kurz angebratene Garnelen, Blumenkohl und Mandelsauce
-  *Clean & Dirty*  
*Martini 0.0, Tee-Infusion, Grüner Apfelsirup, Sellerie & Minze, Salzlake*  
Geräucherte Mezze Maniche Pasta mit Cacio Käse und Pfeffer, Saubohnen, Fenchel-Jus
-  *Amber Wine*  
*Fake Whisky, mazeriert mit Traubenschalen, Honigwein, Kirschsafft*  
Garronese-Kalb, Pistazien-Béarnaise, Schalotten, Tamarindensauce
-  *Zero Silk*  
*Tanqueray 0.0, Ginseng, Honig, Kokosnuss-Milk-Wash*  
Schokolade und Kaffee




**105,00**

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

-  Saibling, Rote Bete, Meerrettich und Zitrus-Crème-Fraîche
  -  Seezunge, Zucchini-Blüte und Teriyaki-Sauce
  -  Wachtel: Brust und Keule, Maiscreme, Aprikosen-Chutney und süß-saure Zwiebel
- Knuspriger Kräuterseitling in Panko, Gemüse- und Früchtebouquet mit veganer Tzatziki-Sauce





### PASTA UND REIS

-  Risotto mit roter Paprika, geräucherter Butter, schwarzer Zitrone und Tintenfisch
- Safran-Kartoffelkugeln gefüllt mit Huhn, Hummer und Pflaumen
- Chitarra-Spaghetti mit süß-saurer Sauce, grüne Bohnen mit Minze und Rhabarber
- Auberginen-Raviolo mit Genovese vom Schwarzen Schwein, Stracciatella Käse und 'Nduja

### FISCH UND FLEISCH

-  Steinbutt, Aubergine, getrocknete Tomate und Kimchi
  -  Wolfsbarsch, Zuckerschoten und "Acqua Pazza" Consommé
  -  Rindfleisch-Tataki-Würfel, Zucchini Scapece Art und geräucherter Scamorza-Käse
- Lamm mit Kürbiskernkruste, violetter Kartoffel und Wassermelone

### SÜßE SÜNDEN

-  Schokoladenspirale, Vanille und Kaffeeeis
  -  Leichter Buchweizenkeks, karamellisierte Birne, Haselnuss und Buchweizeneis
  -  Topinambur, Kokosnuss, Kardamom und Lakritz
- Amatika-Schokolade, Erdnuss-Namelaka und Miso-Eis
- Annalisas Tiramisù
-  Auswahl lokaler Käsesorten aus der Valpolicella mit kandierten Früchten in pikantem Senfsirup

Als Alternative zu unseren Degustationsmenüs bieten wir an:

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

3 Gänge und 1 Dessert pro Person **90,00**

 **Glutenfrei**