

## EVOLUZIONI

Un percorso in divenire dove nuove intuizioni si trasformano in sapori

Il Pomodoro, Piselli e Cacio Ricotta Grigliati

Mi-Cuit di Ricciola in Verde, Mela Verde, Cetriolo Gazpacho e Shiso Verde Ghiacciato

Spaghetti Mantecato con Crema di Salicornia leggermente Piccante, Canocchia in Purezza e Pane Croccante

Cernia Scaloppata con Salsa al Limone del Garda, Capperi e Cicoria

Filetto di Maiale "Patanegra", Gazpacho di Ciliegie e Pak- Choi

Soffice Biscotto di Grano Saraceno, Pera Caramellata, Nocciola e Gelato al Grano Saraceno

**95,00**

## IL MIO SIGILLO

Un viaggio a otto portate che celebra  
i piatti simbolo di **Chef Fabio Cordella**

**120,00**

Servito a tutti i commensali dello stesso tavolo.

## NATURA

Un omaggio al mondo vegetale

Il Pomodoro, Piselli Grigliati e Ricotta Vegana

Fungo Cardoncello Croccante al Panko, Bouquet di Verdure e Frutta e Salsa Tzatziki Vegana

Spaghetti alla Chitarra con Salsa Agrodolce, Fagiolini alla Menta e Rabarbaro

Risotto al Pesto di Erbe, Limone e Noci

Tempeh con Mosaico di Carota e Cipollotti di Tropea, Caviale di Chia

Cioccolato Amatika, Namelaka di Arachide e Gelato al Miso

**75,00**





## BLU PAIRING

Il drink è il protagonista: ogni cocktail ispira, ogni piatto risponde

### PAIRING ALCOLICO

-  *Dry Harmony*  
*Vermouth Dry, Cognac, Cordiale agli Agrumi, Tintura al Capperò*  
Mazzancolle appena Scottate, Cavolfiore e Salsa alle Mandorle
-  *The Green Veil*  
*Gin Botanist, Sherry Fino, Cordiale alla Mela Verde, Sedano & Menta, vaporizzazione di Assenzio*  
Mezze Maniche Affumicate alla Cacio e Pepi, Fave, Jus al Finocchietto
-  *South Japan*  
*Sakè, Marsala alla Salvia*  
Vitello Garronese, Salsa Bernese ai Pistacchi, Scalogno, Jus al Tamarindo
-  *Silk & Soil*  
*Rum, Ginseng, Miele, Milk Wash di Latte di Cocco*  
Cioccolato e Caffè

### PAIRING ANALCOLICO

-  *Salted Pearl*  
*Jasmine Pearls, Martini 0.0, Limone, Tintura al Capperò*  
Mazzancolle appena Scottate, Cavolfiore e Salsa alle Mandorle
-  *Clean & Dirty*  
*Martini 0.0, Infuso al Tè, Cordiale alla Mela Verde, Sedano & Menta, Salamoia*  
Mezze Maniche Affumicate alla Cacio e Pepi, Fave, Jus al Finocchietto
-  *Amber Wine*  
*Fake Whisky macerato con Bucce d'Uva, Honey Wine, Succo di Ciliegia*  
Vitello Garronese, Salsa Bernese ai Pistacchi, Scalogno, Jus al Tamarindo
-  *Zero Silk*  
*Tanqueray 0.0, Ginseng, Miele, Milk Wash di Latte di Cocco*  
Cioccolato e Caffè




**105,00**

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

-  Salmerino, Rapa Rossa, Rafano e Crème Fraiche Agrumata
  -  Sogliola, Fiore di Zucca e Salsa Teriyaki
  -  Quaglia: Petto e Coscia, Crema di Mais, Chutney di Albicocca e Cipolla in Agrodolce
- Fungo Cardoncello Croccante al Panko, Bouquet di Verdure e Frutta e Salsa Tzatziki Vegana





### PASTA E RISO

-  Risotto al Peperone Rosso, Burro Affumicato, Limone Nero e Calamaro
- Sfere di Patate allo Zafferano Farcite con Pollo, Astice e Susine
- Spaghetti alla Chitarra con Salsa Agrodolce, Fagiolini alla Menta e Rabarbaro
- Raviolo di Melanzane, Genovese di Maialino Nero, Straciatella e 'Nduja

### PESCE E CARNE

-  Rombo, Melanzana, Pomodoro Dry e Kimchi
  -  Branzino, Taccole e Guazzetto di Acqua Pazza
  -  Cubo di Manzo Tataki, Zucchine alla Scapece e Scamorza Affumicata
- Agnello, Crosta ai Semi di Zucca, Patata Viola e Anguria


### DOLCI TENTAZIONI

-  Spirale di Cioccolato, Vaniglia e Gelato al Caffè
  -  Soffice Biscotto di Grano Saraceno, Pera Caramellata, Nocciola e Gelato al Grano Saraceno
  -  Topinambur, Cocco, Cardamomo e Liquirizia
- Cioccolato Amatika, Namelaka di Arachide e Gelato al Miso
- Tiramisù di Annalisa
-  Selezione di Formaggi Nostrani della Valpolicella e Mostarde

In alternativa ai percorsi degustazione proponiamo:

2 piatti e 1 dessert a persona **75,00**

3 piatti e 1 dessert a persona **90,00**

 Senza glutine