



EVOLUZIONI

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

Panzanella, Herbstgemüse und Tomaten-Gazpacho
Knollensellerie, Bernsteinmakrele und Polenta Ramen
Risotto mit Safran aus Lessinia, Stracchino Käse, Lakritz und Zitrone
Rotbarbe, Karotten-Orangen-Creme und scharfe Sauce
Wachtel im Teigmantel, Steinpilze, Topinambur und Kardamom-Jus
Kürbis, Kastanie und Disaronno-Amaretto-Eis

90,00

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

Panzanella, Herbstgemüse und Tomaten-Gazpacho
Artischocke, Knollensellerie und Petersiliensauce
Gitarrenspaghetti mit Paprika und Pflaumen, Trüffel vom Monte Baldo und Schwarzkohl
Brennnessel-Gnocchi, Kürbiscreme, Pfifferlinge und Haselnüsse
Blumenkohl, Avocado-Pesto und Rote Bete
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
Tanqueray 0.0 Tee-Infusion, Grüner Apfelsirup, Sellerie & Minze, Salzlake

Geräucherte Mezze Maniche Pasta mit Cacio Käse und Pepper, 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-Ceviche, Granatapfel und Wurzelgemüse-Chips



Gebratene Garnelen, Yuzu-Blumenkohl und geröstete Mandeln
Geräucherte Kartoffel, Pilze, Rosmarinöl und Kräuterbrot



Artischocke, Knollensellerie und Petersiliensauce

PASTA UND REIS



Risotto mit roter Paprika, Räucherbutter, Hummer und schwarzer Zitrone

Gefülltes Tortello mit Brokkoli, Genovese vom schwarzen Schwein, N'duja und Miso-Jus

Brennnessel-Gnocchi, Kürbis, Kaffee und Büffel-Blauschimmelkäse

Gitarrenspaghetti mit Paprika und Pflaumen, Trüffel vom Monte Baldo und Schwarzkohl

FISCH UND FLEISCH



Steinbutt, violette Kartoffel, Lauch und Thai-Sauce

Knuspriger Seeteufel, Radicchio und Champagner Zitronengras Sauce



Kalbsfleisch, Topinambur, Orangen-Chili-Marmelade und Barbecue-Jus



Milchferkel im Speckmantel, gegrillter Austernpilz und Tandoori-Jus

SÜßE SÜNDEN

Apfel, Yuzu, Büffelricotta-Eis und Limette

Kürbis, Kastanie und Disaronno-Amaretto-Eis



Millot-Zartbitterschokolade, Bourbon-Vanillemousse und Kaffee-Eis



Amatika-Schokolade, Erdnuss-Namelaka und Miso-Eis

Annalisa's Tiramisu



Auswahl lokaler Käsesorten aus dem Valpolicella und Senffrüchte

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