



## EVOLUZIONI

Un percorso in divenire dove nuove intuizioni si trasformano in sapori

Panzanella, Verdure Autunnali e Gazpacho di Pomodoro  
Ramen di Sedano Rapa, Ricciola e Polenta  
Risotto allo Zafferano della Lessinia, Stracchino, Liquirizia e Limone  
Triglia, Crema di Carota e Arancia , Salsa Piccante  
Quaglia in Crosta, Porcini, Topinambur e Jus al Cardamomo  
Zucca, Castagna e Gelato all'Amaretto Disaronno

**90,00**

## 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

Panzanella, Verdure Autunnali e Gazpacho di Pomodoro  
Carciofo, Sedano Rapa e Salsa al Prezzemolo  
Spaghetti alla Chitarra Mantecati ai Peperoni e Prugne, Tartufo del Baldo e Cavolo Nero  
Gnocco all'Ortica, Crema di Zucca, Finferli e Nocciole  
Cavolfiore, Pesto di Avocado e Rapa Rossa  
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



Ceviche di Salmerino, Melograno e Chips di Tuberi



Mazzancolle Scottate, Cavolfiore allo Yuzu e Mandorle Tostate

Patata Affumicata, Sotto Bosco, Olio al Rosmarino e Pane alle Erbe



Carciofo, Sedano Rapa e Salsa al Prezzemolo

## PASTA E RISO



Risotto al Peperone Rosso, Burro Affumicato, Astice e Limone Nero

Tortello Farcito con Broccolo, Genovese di Maialino Nero, N'Duja e Jus al Miso

Gnocco all'Ortica, Zucca, Caffè e Blu di Bufala

Spaghetti alla Chitarra Mantecati ai Peperoni e Prugne, Tartufo del Baldo e Cavolo Nero

## PESCE E CARNE



Rombo Chiodato, Patata Viola, Porro e Salsa Thai

Coda di Rospo Croccante, Radicchio e Salsa allo Champagne e Lemongrass



Vitello, Topinambur, Marmellata di Arance e Peperoncino e Jus al Barbecue



Mailaino da Latte in Porchetta, Fungo Ostrica Grigliato e Jus al Tandoori

## DOLCI TENTAZIONI

Mela, Yuzu, Gelato alla Ricotta di Bufala e Lime

Zucca, Castagna e Gelato all'Amaretto Disaronno



Cioccolato Fondente Millot, Mousse alla Vaniglia Bourbon e Gelato al Caffè



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