

Degustazione Acqua

65

Il menù si estende per tutto il tavolo

Benvenuto della cucina

Salmerino D'Autunno ³⁻⁴⁻¹¹⁻¹²

salmerino, insalata russa, mela, vinaigrette di sedano e aneto

Calamarata Green ¹⁻⁴⁻⁷

*calamarata, porro, cipollato, dragoncello, polline di finocchio,
tinca affumicata, limone candito*

Alalunga Tonnata ³⁻⁴⁻¹²

*alalunga, salsa tonnata, cipolla all'aceto, capperi, foglia d'ostrica e
passion fruit*

Il Limone ³⁻⁷

*meringa al limone, lemon curd, gelato all'olio del Garda DOP, gel al
limone e timo*



Degustazione Terra

60

Il menù si estende per tutto il tavolo

Benvenuto della cucina

Radicchio Invernale ⁶⁻¹²

radicchio, teriyaki, rapa rossa, melograno

Ostrica, Tartufo e Cortile ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴

bottone, ragù di cortile, ostrica e tartufo

Agnello aromatico ⁷⁻⁹⁻¹⁰

agnello, senape, miele, bietola e curry

Sul baldo ³⁻⁷⁻⁸

sbrisolona alle nocciole, cremoso al cioccolato gianduia, namelaka al cioccolato bianco e tartufo del Baldo, crema di topinambur e vaniglia, gel di pere scioppate, pere fresche



Mare e Acqua Dolce

Calamarata Green ¹⁻⁴⁻⁷	24
<i>Calamarata, porro, cipollotto, dragoncello, polline di finocchio, tinca affumicata, limone candito</i>	
Salmerino D'Autunno ³⁻⁴⁻¹¹⁻¹²	20
<i>Salmerino, insalata russa, mela, vinaigrette</i>	
Alalunga Tonnata ³⁻⁴⁻¹²	22
<i>Alalunga, salsa tonnata, cipolla all'aceto, capperi, foglia d'ostrica e passion fruit</i>	
Calamaro Zen ⁷⁻¹²⁻¹⁴	22
<i>Calamaro, cipollotto, zenzero, peperoncino e aglio nero</i>	



Terra e Ortaggi

Risotto Rubino ¹⁻⁷⁻¹²	24
<i>Risotto, blu di bufala, uva fragola, Umeboshi, miele</i>	
Spaghetti Terra e Mare ¹⁻³⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴	22
<i>Spaghetti, lumaca, pasticcera al limone, paprika e plancton</i>	
Ostrica, Tartufo e Cortile ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴	24
<i>Bottone, ragù di cortile, ostrica e tartufo</i>	
Rana Contadina ⁷⁻⁹⁻¹¹	22
<i>Rana, lardo, humus di ceci, cerfoglio, sedano e yogurt di capra</i>	
Agnello Aromatico ⁷⁻⁹⁻¹⁰	28
<i>Agnello, senape, bietola e curry</i>	
Fegato Veneziano ⁷⁻¹²	20
<i>Fegato, cipolla, capperi, alloro, salsa bordolese e salsa Tobago</i>	
Finocchio D'Estate ¹⁻⁸	18
<i>Finocchio, mandorla, arancia, menta</i>	
Radicchio Invernale ⁶⁻¹²	18
<i>Radicchio, teriyaki, rapa rossa, melograno</i>	



Dessert

L'Uva ⁶⁻¹²	12
<i>Cake alla vaniglia e soia, sfere di cremoso all'anice, sugli d'uva, salsa all'uva fragola e anice, gel di Verjus</i>	
Colazione Gardesana ¹⁻³⁻⁷⁻¹²	12
<i>"Fogasa su la gradela", namelaka al cioccolato bianco tostato e fogasa, bagna al caffè e Kalua, gelato al caffelatte, latte</i>	
Sul Baldo ³⁻⁷⁻⁸	14
<i>Sbrisolona alle nocciole, cremoso al cioccolato gianduia, namelaka al cioccolato bianco e tartufo del Baldo, crema di topinambur e vaniglia, gel di pere sciropate, pere fresche</i>	
Il Limone ³⁻⁷	12
<i>Meringa al limone, lemon curd, gelato all'olio del Garda DOP, gel al limone e timo</i>	



Elenco Allergeni (Reg. 1169/2011)

1	Cereali contenenti glutine <i>cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati</i>
2	Crostacei <i>e prodotti derivati</i>
3	Uova <i>e prodotti derivati</i>
4	Pesce <i>e prodotti derivati tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino</i>
5	Arachidi <i>e prodotti derivati</i>
6	Soia <i>e prodotti derivati</i>
7	Latte <i>e prodotti derivati, incluso lattosio</i>
8	Frutta a guscio <i>cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati</i>
9	Sedano <i>e prodotti derivati</i>
10	Senape <i>e prodotti derivati</i>
11	Semi di sesamo <i>e prodotti derivati</i>
12	Anidride solforosa e solfiti <i>in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂</i>
13	Lupini <i>e prodotti derivati</i>
14	Molluschi <i>e prodotti derivati</i>