

Menù Terra-€ 70.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina
Small welcome greeting from the kitchen (Starter)



Girello di manzo cotto a bassa temperatura in crosta di fave di cacao, crema di mandorle, gel di balsamico, sedano bianco, scaglie di Trentingrana e olio profumato al faggio

Beef round cooked at low temperature in a cocoa bean crust, almond cream, balsamic vinegar gel, white celery, Trentingrana cheese flakes and beech scented oil



Ravioli di pasta fresca all'anatra, burro spumeggiante alla maggiorana, fonduta ai formaggi di malga, scaglie di tartufo nero

Fresh duck pasta ravioli, foaming marjoram butter, mountain cheese fondue, black truffle flakes



Petto di faraona farcito alle ortiche, fondo al marsala, sformatino alle melanzane e cialda croccante di rapa rossa

Stuffed guinea fowl breast with nettles, Marsala sauce, eggplant soufflé, and crispy red beet wafer.



Sfera di Sacher con cuore di albicocca e gelatina all'arancia
Sacher Ball with Apricot Heart and Orange Jelly Center

Menù Acqua -€ 77.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina
Small welcome greeting from the kitchen (Starter)



Luccio del Garda mantecato con latte fresco profumato al limone, riso soffiato, verdure in agrodolce ai lamponi e polvere di capperi

Lake Garda pike, creamed with fresh lemon-infused milk, puffed rice, and sweet and sour raspberry vegetables with caper dust



Spaghetti monograno Felicetti BIO con frutti di mare: gamberi, vongole, calamari, seppie, pomodorini confit e salsa al prezzemolo

Spaghetti single grain Felicetti BIO with seafood: prawns, clams, squid, cuttlefish, cherry tomatoes confit and parsley sauce



Trancio di rombo arrostito su soffice di patate viola e crema di carote allo zenzero

Roasted turbot fillet on a purple mashed potatoes and a creamy ginger carrot purée



Crema catalana con fave di tonca, mango e cioccolato frizzante

Vanilla crem caramel and dark chocolate wafers