



☉ SINFONIA VEGETALE ☉

Melanzana maturata, koji e sesamo bianco

Gnocchi al vapore, sottobosco,
yogurt di mandorla e prezzemolo

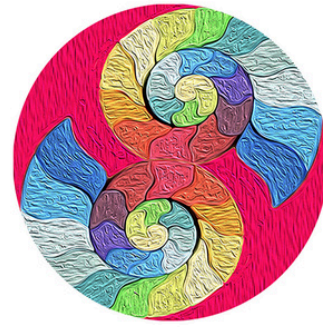
Tempeh di soia, fichi verdi e lentisco

100% Cipolla e pesche di Verona

Puntinismo
(cocco, mela verde, dragoncello, sambuco)

€ 130 a persona

Abbinamento Vini bio € 60 a persona



☉ SINFONIA DELLA TRADIZIONE ☉

Triglia di fondale, scarola e petali di rosa

Bigoli tradizionali, agone del Garda
e crema di limone

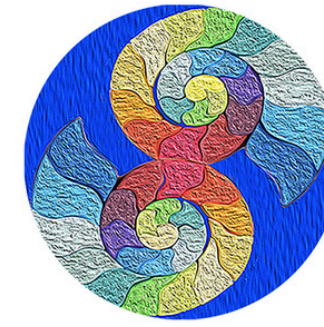
Tortelli di corte Veronese, foie gras e tartufo nero

Coniglio del Veneto alla royale

Achrome
(pane, latte, albicocca e zucchero)

€ 160 a persona

Abbinamento Vini € 90 a persona



☉ SINFONIA CONTEMPORANEA ☉

Salmerino alpino, fagiolini, tuorlo affumicato e miso

Manzo marinato di Garronese Veneta,
pioppini, coriandolo e salsa XO

Ravioli di trippa di baccalà, zucchine e zafferano della Lessinia

Risotto in brodo di dashi, gamberi viola e zenzero

Ricciola Hamachi, latte di cocco e lemon grass

Quadrato nero
(cioccolato, nocciola, caramello e arancia)

€ 170 a persona

Abbinamento Vini € 120 a persona