

Menu degustazione

Vegetariano

70.00

CARCIOFO

cotto e crudo, pecorino e cialda di segale
Braised and raw artichokes, pecorino, rye crisps
Gekochte und rohe Artischocke, Schafskäse und Roggen

TAGLIATELLA

al verde, fave piselli e prezzemolo, olio alla brace, semi di zucca
Homemade tagliatella "al verde", broad beans, peas and parsley, charcoaled EVO, pumpkin seeds
Hausgemachte Tagliatelle "al verde", Saubohnen, Erbsen und Petersilie, gegrilltes Öl und Kürbiskerne

VERZA

cotta sottocenere, pure di ceci, maionese alle nocciole, rosmarino
Fire roasted kale, mashed chickpeas, hazelnut mayonnaise, rosemary
Wirsing gekocht unter Asche, Kichererbsenpüree, Mayonnaise mit Haselnüssen, Rosmarin

LIMONI DEL GARDA

Sorbetto ai limoni, theè matcha e liquirizia
Lake lemon sorbet, matcha tea, liquorice
Gardasee Zitronensorbet, Matcha-Tee und Lakritze

Ricordiamo a tutti i commensali che tutti i menu degustazione sono per l'intero tavolo (12-14.00 / 19-22.00)

We remind that all our tasting menu are for the entire table

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass alle Degustations-Menüs für den ganzen Tisch sind