

*Signore e signori, benvenuti in questo viaggio culinario nel cuore della Valpolicella.*

*Questi menu sono una sinfonia di sapori, che intrecciano il ricco tessuto del mio territorio d'origine con i fili del mio percorso professionale attraverso l'Europa, l'Australia, l'Asia e il Regno Unito.*

*In questi tre distinti viaggi del gusto - verdure, carne e pesce - vi invito ad assaporare l'essenza della Valpolicella, a testimonianza della mia incredibile passione. Ogni piatto riflette l'impegno per la sostenibilità, in quanto seleziono meticolosamente le materie prime per creare un capolavoro che non solo stuzzica le papille gustative, ma rispetta anche l'ambiente.*

*Dall'attenta considerazione degli ingredienti alla presentazione artistica ispirata al ristorante Amistà, premiato con una stella Michelin, ogni dettaglio è realizzato per elevare la vostra esperienza.*

*Unitevi a me in questa avventura gastronomica dove le storie della Valpolicella prendono vita nel vostro piatto.*

*Buon appetito!*

*Mattia Bianchi*  
Executive Chef



# Impronte...

## ...nell' orto

Un menu che celebra fermentazioni, vegetali e tecnica, con un perfetto equilibrio tra sapidità, acidità e umami.

- Melanzana maturata, Koji e sesamo bianco
- 
- Cavolo navone, ceci e ribes
- 
- Risotto alle ortiche, mandorla umami e sommacco
- 
- Tempeh di piselli, fave e acqua di pomodoro
- 
- Monocromo  
(Lampone fermentato, hibiscus, raparbaro)

€ 130 a persona  
Abbinamento vini € 60 a persona

## ...in Valpolicella e dintorni

Un percorso tra acqua e terra, tra raffinatezza e tradizione, perfettamente radicato nei sapori della Valpolicella e del Garda.

- Luccio del Garda in salsa, peperoni ed EVO
- 
- Lumache in umido, patate e aglio nero
- 
- Tortelli di corte veronese, foie gras e tartufo nero
- 
- Petto d'anatra, barbabietole e cipolline borettane
- 
- Valpomisù  
(Caffè, mascarpone, recioto)

€ 160 a persona  
Abbinamento vini € 80 a persona

## ...a mani libere

Un'esperienza senza schemi, dove ogni piatto è un gesto spontaneo e preciso, tra tecnica e libertà.

- Capesante, dashi di pollo e spugnole
- 
- Chirashi di Garronese Veneta e caviale
- 
- Spaghettoni "metodo Massi" agli agrumi, petali di rosa e scampi
- 
- Sogliola, perilla e ananas BBQ
- 
- Asado di agnello, asparagi verdi e salsa XO
- 
- Torta di compleanno  
(panna al lemon grass, pesca e dragoncello)

€ 170 a persona  
Abbinamento vini € 110 a persona

Il menu degustazione è servito  
per tutto il tavolo

I piatti dei menu degustazione possono essere serviti à la carte  
Il costo di ogni portata è pari a € 40,00

\* "I semilavorati utilizzati per la preparazione dei piatti sono di origine surgelata o sono stati abbattuti a temperatura negativa in loco ai sensi del Reg. 853/04."  
\*\* "Il pesce somministrato crudo o praticamente crudo è sottoposto ad abbattimento rapido a temperatura negativa come previsto dal Reg. 853/04."  
\*\*\* "Per qualsiasi informazione riguardante sostanze e allergeni è possibile consultare la documentazione apposita che verrà fornita, su richiesta, dal nostro personale."