

TRA PIETRA E VITE

Orto - Lago - Colli

Battuta di manzo, erborinato della Lessinia,
mollica di pane al pomodoro, pinoli e insalata riccia

Animelle di vitello,
asparagi, uova e tartufo nero

Riso carnaroli, lumache,
aglio orsino e Monte Veronese

Anatra in crepinette, frutti di bosco,
patata alla maggiorana e rapa rossa

Carota e mosto d'uva

Gnocolar

Cannella, parmigiano, pera e aceto balsamico

Recioto, mascarpone e caffè

€ 160 a persona
Abbinamento vini € 80 a persona



OLTRE IL CONFINE

Orto - Mare - Monti

Puzzle Mare e Lago, emulsione di cipolle in agrodolce,
erbette e schiuma di cozze

Pastrami di suino nero, ostrica,
coriandolo, peperone arrosto e anacardi

Tortello all'astice, fragola
basilico, ricotta di bufala, caviale e salicornia

Rombo alla mugnaia, lattuga di mare,
noci di macadamia e katsuobushi di tonno

Agnello del Monte Baldo,
cipollotto, pastinaca e rapanelli

Limone e kaffir lime

Nero plastica
Cioccolato, pane e nocciola

Caramello, miso e tartufo

€ 180 a persona
Abbinamento vini € 100 a persona



TERRAE

Ortaggi - Erbe - Fiori

Taccole, bisi,
cedro e olio alla salvia

Carciofo, aglio nero,
nocciole e polline di finocchietto

Fusillone "metodo Massi", segale,
pepe, rucola e cipolla

Zucchina trombetta,
menta, mandorle e fiori

Finocchio e dragoncello

Verde e Rosso
Lattuga, verbena, fragola e ibisco

Rafano, mandorla e lampone

€ 130 a persona
Abbinamento vini € 60 a persona



La cucina dell'Executive Chef Donato De Leonardis nasce da un dialogo costante tra ricerca, territorio e sensibilità mediterranea.

Biodiversità, stagionalità e prodotti locali diventano il punto di partenza di una visione contemporanea che unisce le tradizioni enogastronomiche venete e lucane.

Un percorso fatto di equilibrio, rispetto e creatività, pensato per offrire un'esperienza autentica e indimenticabile.

Donato De Leonardis
Executive Chef

L'approccio alla pasticceria di Pietro Recchia parte dalla volontà di dare centralità all'ingrediente, trasformandolo con sensibilità attraverso una ricerca costante.

Ogni creazione nasce dall'istinto spontaneo della natura viva, in dialogo con il mondo onirico e colorato dell'arte contemporanea, dando così origine a un percorso personale e sorprendente.

Pietro Recchia
Pastry Chef

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
Dessert à la carte € 25
Selezione di formaggi € 25

* "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."

