

Menù Terra-€ 70.00

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



Tartare di cervo con zucca brasata,
cialda ai semi di lino e perlage di tartufo nero

Venison tartare with braised pumpkin, flaxseed wafer and black truffle perlage



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*



Guancia di vitello con quenelle di patate al limone e mele caramellate

Veal cheek with lemon potato quenelle and caramelized apples



Sfera di Sacher con cuore di albicocca e gelatina all'arancia

Sacher spherl 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,
pane carasau, porro croccante e polvere di olive nere

*Garda pike creamed with fresh lemon-scented milk,
carasau bread, crunchy leek and black olive powder*



Riso seleziona Acquarello con tinca affumicata, lemon grass,
polvere di capperi e limone candito

Acquarello select rice with smoked tench, lemon grass, caper powder and candied lemon



Trancio di trota bianca con purea di sedano rapa, uova di lago pak-choi

Slice of white trout with celeriac puree, pak-choi lake eggs



Crema catalana con fave di tonca, mango e cioccolato frizzante

Vanilla crem caramel and dark chocolate wafers