SENSO

LAKE GARDA

ALFIO GHEZZI

Antologia

menù degustazione 130

OMAGGIO AL TERRITORIO
Assaggi

STORIONE
glassato ai tuberi, pastinaca e Tuber Uncinatum

COMPARTIRE
Pane con lievito naturale e burro

FAGIANO
Radicchio, emulsione di funghi, pane abbrustolito con castagne, burro e Tuber Uncinatum

SPAGHETTO
tiepido, Chardonnay, polvere di trombette nere e caviale

BISCOTTO MORBIDO ALLE ERBE
Zucca, limone, gelato al caffè e cardamomo

I menù Degustazione vengono realizzati per l'intero tavolo.
È possibile scegliere i piatti alla carta dai nostri menù degustazione:

2 piatti, dessert 110
3 piatti, dessert 130

Degustazione vini

REMUS 80
Dal Celtico "primitivo": alla riscoperta delle origini

AMBIOS 120
Dal Celtico "viaggio": un itinerario fra i grandi terroirs

SENSO

LAKE GARDA

ALFIO GHEZZI

Senso

menù degustazione 170

OMAGGIO AL TERRITORIO
Assaggi

CAROTE
Vin Jaune, pino mugo e barbabietola

BRASSICACEE
Nocciole, Trentingrana, peperoncino e Tuber Uncinatum

FUNGHI DEL CASTAGNO
Gamberi rossi, insalatina di mele, sedano e alga

COMPARTIRE
Pane con lievito naturale e burro

CARPIONE
semplicemente bollito, orecchie di maiale croccanti, hollandaise e oxalis

CAPRIOLO
Cioccolato, midollo affumicato, grifola frondosa e lenticchie

CHICCHE
Burro, salvia, limone e robiola ai tre latti

CAVOLFIORE
Gianduja e polvere di porcini

Gentili ospiti, in presenza di allergie, vi chiediamo di avvisare il maître affinché possa proporvi l'alternativa più gradita.

Vi ricordiamo altresì che nella realizzazione delle nostre creazioni scegliamo ingredienti freschi, solo eccezionalmente adottiamo procedure di abbattimento in negativo della temperatura.