

Special Menù Valier
Degustazione Terra e Territorio
Degustationmenü: Terroir
Tasting Menù: Terroir

Min. 2 persone | mind. 2 Personen | min. 2 persons

**Tartare di filetto garronese, spuma al GialloBlu e
tartufo nero del Monte Baldo**

Rinderfilet-Tatar, Blauschimmelkäse-Mousse mit
schwarzem Trüffel vom Monte Baldo
Beef fillet tartare, blue cheese mousse with black truffle from Monte Baldo

Tortello al cacao ripieno di stracotto di cervo, jus al ginepro, mirtilli
Kakao-Tortelli gefüllt mit geschmortes Hirschfleisch, Wachelholder Jus und
Heidelbeeren

Cocoa tortelli filled with braised venison, juniper jus and blueberries

Dal Gueridon – im Gueridon - at the Gueridon

Stinco di agnello, Amarone, soffice di lamon, gremolata di verdure, timo
Lammhaxe, Amarone-Wein, Lamon-Bohnen-Espuma,
Gemüse-Gremolata und Thymian

Lamb shank in Amarone wine, lamon bean mousse, vegetable gremolata and thyme

Intermezzo ghiacciato al lampone

Himbeere Sorbet
Raspberry Sorbet

Tortino al cioccolato con cuore morbido al caramello salato

Schokotörtchen mit flüssigem Salzkaramellkern
Chocolate muffin with a soft heart of salted caramel

€ 60.00 per Pers.

Min. 2 Persone | mind. 2 Personen | min. 2 Persons



Special Menù Valier

Degustazione Astice e Pescato

Degustationmenü: Hummer und Fischfang

Tasting Menù: Lobster and Fisch catch

Min. 2 persone / mind. 2 Personen / min. 2 persons

Insalatina d'astice gourmet

Gourmet Hummersalat

Gourmet lobster salad

Risotto vialone nano Melotti astice, zucca e tartufo

Risotto Vialone Nano mit Hummer, Kürbis und Trüffel

Risotto Vialone nano with lobster, pumpkin and truffle

Pescato del giorno in bellavista in crosta di sale e

contorno di stagione

Fischfang des Tages in Salzkruste und Beilage der Saison

Fish catch of the day in salt crust and vegetables

Intermezzo ghiacciato al passion fruit

Passionfrucht Sorbet

Passion fruit Sorbet

Crema brûlée profumato all' arancia

Crème Brûlée mit Orangenduft

Orange scented crème brûlée

€ 75.00 per Pers.

Min. 2 Persone / mind. 2 Personen / min. 2 Persons





Special Menù Valier
Degustazione Orto di Stagione
Degustationmenü: vom Gemüsegarten
Tasting Menù: vegetable garden

Min. 2 persone / mind. 2 Personen / min. 2 persons

Variazione di zucca

Kürbis-Variaton

Pumpkin variation

**Turbante-Ilo ai porcini, formaggio di malga del monte Baldo e
salsa alle erbe spontanee**

Mit Steinpilzen gefüllte Cannellone Nudel, Monte Baldo Alpen-Käse und
Kräutersauce

Cannellone filled with penny bun mushrooms, Monte Baldo alpine cheese and
herb sauce

Porcino fritto su crema di pane affumicata e salsa aioli

Frittierte Steinpilze auf geräucherte Brotcreme und Monte Veronese Käse

Fried porcini mushrooms on smoked bread cream and Monte Veronese

Intermezzo ghiacciato salvia limone

Salbei-Zitron Sorbet

Sage lemon Sorbet

Meringata scomposta al marron glacé

Meringue mit Marron Glacé

Meringue with marron glacé

€ 55.00 per Pers.

Min. 2 Persone / mind. 2 Personen / min. 2 Persons



Special Menù Valier

Menù degustazione: dal Mare

Degustationmenü: Seebarsch und Riesengarnelen

Tasting Menù: Sea bass and king prawns

Min. 2 persone / mind. 2 Personen / min. 2 persons

Il Benvenuto dello Chef con amuse-bouche

Kleines Begrüßung-Entrée des Chefs

Chef's welcome with a small amuse-bouche

Selezione di antipasti al buffet

Vorspeise-Selektion Buffet

Starters selection buffet

Spigola in bellavista in crosta di sale con gamberoni grigliati e contorno di stagione

Seebarsch in Salzkruste mit gegrillten Riesengarnelen und Beilage der Saison

Sea bass in salt crust with grilled king prawns and vegetables

Intermezzo ghiacciato al passion fruit

Passionfrucht Sorbet

Passion fruit Sorbet

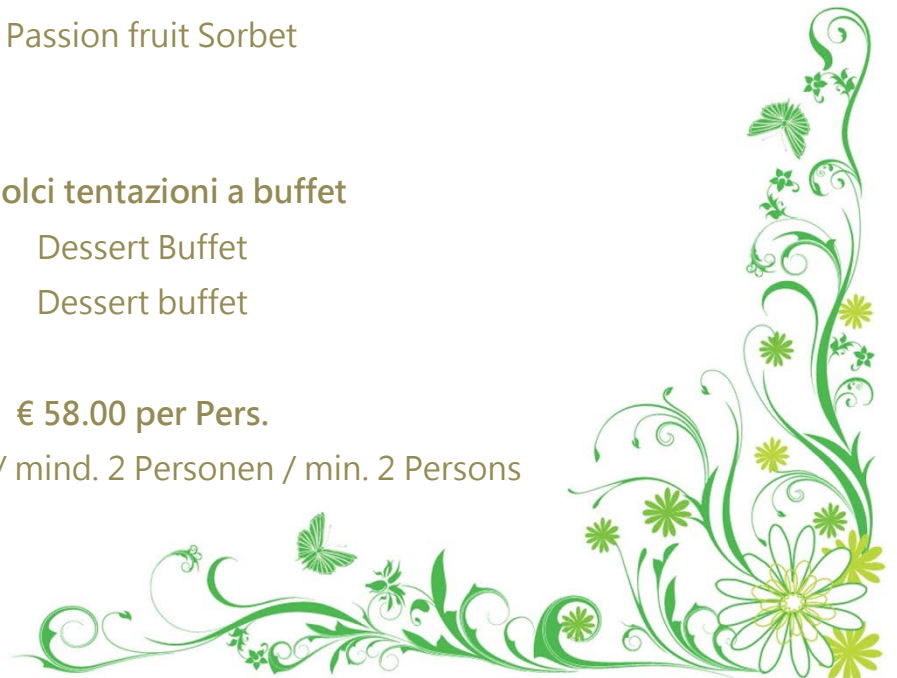
Le dolci tentazioni a buffet

Dessert Buffet

Dessert buffet

€ 58.00 per Pers.

Min. 2 Persone / mind. 2 Personen / min. 2 Persons



Special Menù Valier

Menù degustazione: La Fiorentina dal Gastronomo

Degustationmenü: Fiorentina T-bone steak

Tasting Menù: Fiorentina T-bone steak

Min. 2 persone / mind. 2 Personen / min. 2 persons

Il Benvenuto dello Chef con amuse-bouche

Kleines Begrüßung-Entrée des Chefs

Chef's welcome with a small amuse-bouche

Selezione di antipasti al buffet

Vorspeise-Selektion Buffet

Starters selection buffet

Fiorentina alla griglia con contorni di stagione

Gegrilltes Rindfleisch Fiorentina mit saisonalem Gemüse

Grilled beef Fiorentina with seasonal vegetables

Intermezzo ghiacciato al lampone

Himbeere Sorbet

Raspberry Sorbet

Le dolci tentazioni a buffet

Dessert Buffet

Dessert buffet

€ 56.00 per Pers.

Min. 2 Persone / mind. 2 Personen / min. 2 Persons

