



Chef's Tale

Ivan Fagnoli

Assaporate l'eleganza di un viaggio culinario in cui ingredienti italiani incontrano raffinate influenze orientali.

Ogni piatto evoca un Racconto dello Chef - espressione di memoria, scoperte ed esperienze raccolte tra culture diverse. Attraverso contrasti vivaci e armonie delicate, lo Chef Ivan Fagnoli propone una visione contemporanea della cucina italiana, plasmata da anni di esperienza tra Europa e Asia.

Un'affascinante composizione di sapori, accompagnata da una curata selezione di vini, in cui ogni elemento trova il proprio equilibrio lungo il percorso.

[Prenota ora](#)

Menu degustazione

La via della Seta

7 PORTATE

Un percorso che ripercorre il viaggio dello Chef, tra Oriente e Occidente, fino al ritorno in Italia. Un racconto completo in cui sapori, tecniche e memorie si intrecciano in una visione unica.

Prologo

Tartare di anatra

Maionese di ostriche, rafano, aceto di sciroppo d'acero, erbe di laguna

6, 12, 14

Brut Apanage Chardonnay Champagne Pommery

Incipit

Spaghetti ai ricci di mare

Bisque allo yuzu kosho, carbone vegetale

1, 2, 3, 7, 12, 14

Trocken Riesling Dr. Fischer

Evoluzione

Tortelli di fegatini alla veneziana

Su brodo ristretto, mano di Buddha, liquirizia

1, 3, 6, 9, 12

Orto Di Venezia Venezia Doc Michel Thoulouze

Intreccio

Anguilla

Umeboshi, taccole, ravanelli, rabarbaro

4, 12

Junmai12 Heavensake

Intermezzo

Mela Pink Lady sorbetto

Barbabietola, shiso rosso

Finale

Wagyu

BBQ di rapa rossa, nocciola, maionese all'erba cipollina

3, 4, 6, 8, 10, 12

"Les Quartz" Chateauneuf Du Pape Le Clos Du Caillou

Epilogo

I cioccolati

Bianco e mango, al latte e frutto della passione, fondente e calamandino

1, 3, 6, 7, 8

Barolo Chinato Ceretto

€ 160,00 A PERSONA BEVANDE ESCLUSE
€ 240,00 A PERSONA CON ABBINAMENTO VINI

1. GLUTINE 2. CROSTACEI 3. UOVA 4. PESCE 5. ARACHIDI 6. SOIA 7. LATTE 8. FRUTTA A GUSCIO 9. SEDANO 10. SENAPE
11. SESAMO 12. SOLFITI 13. LUPINI 14. MOLLUSCHI

TUTTI I PREZZI SONO COMPRESIVI DI IVA. SERVIZIO E COPERTO € 5,00 PER PERSONA.

Blu d'Oriente

4 PORTATE

Un'esplorazione delle profondità marine, tra oceani lontani e suggestioni d'Oriente.
Il mare si racconta attraverso ingredienti selezionati e richiami ai sapori di Giappone e Cina.

Prologo

Ricciola Hamachi

Acqua di pomodoro, olio al basilico, polvere di olive taggiasche

4

Ferrari Perlé Brut Trento Doc

Evoluzione

Spaghetti ai ricci di mare

Bisque allo yuzu kosho, carbone vegetale

1, 2, 3, 7, 12, 14

Dr. Fischer Riesling Trocken

Intreccio

Glacier 51

Aglione dolce, limone salato, agretti, spuma di insalata

4, 7

Chateau-Fuisse Tete De Cuvee Pouilly-Fuisse Aoc

Epilogo

Mousse Sedano e limone

Avocado, namelaka al sedano, sorbetto al limone

1, 3, 6, 7, 8, 9

Maeli Fior D'arancio

€ 120,00 A PERSONA BEVANDE ESCLUSE
€ 160,00 A PERSONA CON ABBINAMENTO VINI

1. GLUTINE 2. CROSTACEI 3. UOVA 4. PESCE 5. ARACHIDI 6. SOIA 7. LATTE 8. FRUTTA A GUSCIO 9. SEDANO 10. SENAPE
11. SESAMO 12. SOLFITI 13. LUPINI 14. MOLLUSCHI

TUTTI I PREZZI SONO COMPRESIVI DI IVA. SERVIZIO E COPERTO € 5,00 PER PERSONA.

Incontri di Terra

4 PORTATE

Un percorso attraverso terre e culture, dall'Italia al Giappone passando per il Medio Oriente. Sapori e tecniche si incontrano lungo un itinerario che racconta una cucina in continua evoluzione.

Prologo

Animelle rosolate

Pepe di sichuan, panna acida e puntarelle

7, 9, 12

“La Rocca” Soave Classico Pieropan

Evoluzione

Mafaldina al baba ganoush

Melanzana, tartare di piccione, polvere al caffè

1, 3, 9, 12

Langhe doc Trediberri

Intreccio

Wagyu

BBQ di rapa rossa, nocciola, maionese all'erba cipollina

3, 4, 6, 8, 10, 12

“Les Quartz” Chateauneuf Du Pape Le Clos Du Caillou

Epilogo

Ganache di cocco

Ananas, lime, vaniglia

1, 3, 6, 7, 8

€ 120,00 A PERSONA BEVANDE ESCLUSE
€ 160,00 A PERSONA CON ABBINAMENTO VINI

1. GLUTINE 2. CROSTACEI 3. UOVA 4. PESCE 5. ARACHIDI 6. SOIA 7. LATTE 8. FRUTTA A GUSCIO 9. SEDANO 10. SENAPE
11. SESAMO 12. SOLFITI 13. LUPINI 14. MOLLUSCHI

TUTTI I PREZZI SONO COMPRESIVI DI IVA. SERVIZIO E COPERTO € 5,00 PER PERSONA.

L'Orto della Laguna

4 PORTATE

Un omaggio alla laguna veneziana, tra orti, barene e l'isola di Sant'Erasmus.
Le materie prime si esprimono in un percorso che valorizza stagionalità e territorio.

Prologo

Spugnole ripiene

Ortiche, salsa ai funghi e alloro

6, 12

Evoluzione

Risotto ai carciofi

Infuso di Cynar, polvere di aglio nero

6, 7, 12

Intreccio

Zucchina

Macadamia acida, garum vegano, quinoa soffiata

1, 6, 8, 9

Epilogo

Crema inglese e Miele di Barena

Liquirizia

1, 3, 6, 7, 8

€ 100,00 A PERSONA BEVANDE ESCLUSE
€ 140,00 A PERSONA CON ABBINAMENTO VINI

1. GLUTINE 2. CROSTACEI 3. UOVA 4. PESCE 5. ARACHIDI 6. SOIA 7. LATTE 8. FRUTTA A GUSCIO 9. SEDANO 10. SENAPE
11. SESAMO 12. SOLFITI 13. LUPINI 14. MOLLUSCHI

TUTTI I PREZZI SONO COMPRESIVI DI IVA. SERVIZIO E COPERTO € 5,00 PER PERSONA.

À la carte

Antipasti

Tagliolino di calamaro

€ 29

Dashi allo zenzero, olio al coriandolo e caviale Kaluga Gold

4, 6, 12, 14

Ricciola Hamachi

€ 32

Acqua di pomodoro, olio al basilico, polvere di olive taggiasche

4

Spugnole ripiene

€ 28

Ortiche, salsa ai funghi e alloro

6, 12

Tartare di anatra

€ 32

Maionese di ostriche, rafano, aceto di sciroppo d'acero, erbe di laguna

6, 12, 14

Animelle rosolate

€ 32

Pepe di sichuan, panna acida e puntarelle

7, 9, 12

1. GLUTINE 2. CROSTACEI 3. UOVA 4. PESCE 5. ARACHIDI 6. SOIA 7. LATTE 8. FRUTTA A GUSCIO 9. SEDANO 10. SENAPE
11. SESAMO 12. SOLFITI 13. LUPINI 14. MOLLUSCHI

TUTTI I PREZZI SONO COMPRESIVI DI IVA. SERVIZIO E COPERTO € 5,00 PER PERSONA.

Primi

Risotto ai carciofi

Infuso di Cynar, polvere di aglio nero

6, 7, 12

€ 30

Tortelli di fegatini alla veneziana

Su brodo ristretto, mano di Buddha, liquirizia

1, 3, 6, 9, 12

€ 32

Mafaldina al baba ganoush

Melanzana, tartare di piccione, polvere al caffè

1, 3, 9, 12

€ 30

Spaghetti ai ricci di mare

Bisque allo yuzu kosho, carbone vegetale

1, 2, 3, 7, 12, 14

€ 34

Gnocchi di seppia

Piselli, burro bianco, nero di seppia, polvere di tonno

4, 7, 12, 14

€ 32

1. GLUTINE 2. CROSTACEI 3. UOVA 4. PESCE 5. ARACHIDI 6. SOIA 7. LATTE 8. FRUTTA A GUSCIO 9. SEDANO 10. SENAPE
11. SESAMO 12. SOLFITI 13. LUPINI 14. MOLLUSCHI

TUTTI I PREZZI SONO COMPRESIVI DI IVA. SERVIZIO E COPERTO € 5,00 PER PERSONA.

Secondi

Glacier 51

Aglione dolce, limone salato, agretti, spuma di insalata

4, 7

€ 46

Anguilla

Umeboshi, taccole, ravanelli, rabarbaro

4, 12

€ 45

Wagyu

BBQ di rapa rossa, nocciola, maionese all'erba cipollina

3, 4, 6, 8, 10, 12

€ 48

Piccione

Asparago bianco, tartufo, rosa canina

7, 9, 12

€ 46

Zucchina

Macadamia acida, garum vegano, quinoa soffiata

1, 6, 8, 9

€ 35

1. GLUTINE 2. CROSTACEI 3. UOVA 4. PESCE 5. ARACHIDI 6. SOIA 7. LATTE 8. FRUTTA A GUSCIO 9. SEDANO 10. SENAPE
11. SESAMO 12. SOLFITI 13. LUPINI 14. MOLLUSCHI

TUTTI I PREZZI SONO COMPRESIVI DI IVA. SERVIZIO E COPERTO € 5,00 PER PERSONA.

Dolci

Mousse Sedano e limone

€ 18

Avocado, namelaka al sedano, sorbetto al limone

1, 3, 6, 7, 8, 9

Cremoso alle fragole

€ 18

Basilico, formaggio di fossa

1, 3, 6, 7, 8

Crema inglese e miele di barena

€ 18

Liquirizia

1, 3, 6, 7, 8

I cioccolati

€ 18

Bianco e mango, al latte e frutto della passione. fondente e calamandino

1, 3, 6, 7, 8

Ganache di cocco

€ 18

Ananas, lime, vaniglia

1, 3, 6, 7, 8

1. GLUTINE 2. CROSTACEI 3. UOVA 4. PESCE 5. ARACHIDI 6. SOIA 7. LATTE 8. FRUTTA A GUSCIO 9. SEDANO 10. SENAPE
11. SESAMO 12. SOLFITI 13. LUPINI 14. MOLLUSCHI

TUTTI I PREZZI SONO COMPRESIVI DI IVA. SERVIZIO E COPERTO € 5,00 PER PERSONA.

