

Signore e signori, benvenuti in questo viaggio culinario nel cuore della Valpolicella.

Questi menu sono una sinfonia di sapori, che intrecciano il ricco tessuto del mio territorio d'origine con i fili del mio percorso professionale attraverso l'Europa, l'Australia, l'Asia e il Regno Unito.

In questi tre distinti viaggi del gusto - verdure, carne e pesce - vi invito ad assaporare l'essenza della Valpolicella, a testimonianza della mia incredibile passione. Ogni piatto riflette l'impegno per la sostenibilità, in quanto seleziono meticolosamente le materie prime per creare un capolavoro che non solo stuzzica le papille gustative, ma rispetta anche l'ambiente.

Dall'attenta considerazione degli ingredienti alla presentazione artistica ispirata al ristorante Amistà, premiato con una stella Michelin, ogni dettaglio è realizzato per elevare la vostra esperienza.

Unitevi a me in questa avventura gastronomica dove le storie della Valpolicella prendono vita nel vostro piatto.

Buon appetito!

Mattia Bianchi
Executive 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 € 40,00

*Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Amistà

Via Cedrare, 78 – 37029 Corrubio Verona, Italy
Tel. +39 045 68 55 555 – Fax +39 045 68 55 500
www.byblosarhotel.com – info@byblosarhotel.com





Fattorie e Poderi

Manzo marinato di Garronese Veneta,
sottobosco e salsa XO

Bigoli con l'anatra tradizionale,
ortiche e foie grass

L'insolito di vitello da latte,
Garronese Veneta

Galletto in teja,
romesco e salsa vin Jaune

Quadrato nero
(cioccolato, nocciola, caramello, arancia)

€ 160 a persona

Abbinamento Vini suggeriti dal Sommelier € 90 a persona

Campi e Orti

Tempeh di soia,
petali di rosa e caponata contemporanea

"Calamarata" di porri,
canditi e cumino della Lessinia

Risi e bruschandoli,
mandorle dolci e sommacco

L'albero della vita
Cavolfiore, aglio orsino e paprika dolce

Giardino fiorito
(cocco, mela verde, dragoncello)

€ 130 a persona

Abbinamento Vini Bio € 60 a persona

Laghi e Filari

Salmerino alpino,
asparagi bianchi e tuorlo affumicato

Brodetto di laguna Veneziano

Gnocchi di fioreta,
seppioline di nassa e carciofo violetto

Ravioli di trippa di baccalà in salsa di Soave

Rana pescatrice in evoluzione

Composizione astratta
(ricotta, fragole, zenzero, rabarbaro)

€ 170 a persona

Abbinamento Vini suggeriti dal sommelier € 120 a persona