



HENDRIX VEGA

≈

MIRALAGO⁺

PIÙ A LAGO DI COSÌ

HENDRIX VEGA

x

MIRALAGO⁺

PIÙ A LAGO DI COSÌ

Immaginate uno chef con esperienza a Tokyo, New York, Formentera, Berlino, Milano.

Immaginate un mix di ingredienti e sapori dal mondo.

Immaginate una location unica, tra le piÙ belle del lago di Garda.

Immaginate la mia voglia di sperimentare e far felici voi e i vostri commensali.

Ecco, questo è il nuovo Miralago.

Alcuni incontri plasmano il nostro percorso.

Delle volte casualmente, altre perché li stavamo proprio cercando.

Cercavo uno chef per proporre una cucina fusion.

Cercavo uno chef con esperienza internazionale, magari emergente

e con tanta voglia di esprimersi, con tocco e gusto elegante,

che sapesse formare ragazzi giovani al proprio fianco.

Cercavo, prima di ogni cosa, una persona, entusiasta della vita

e di questo lavoro.

E finalmente l'ho trovato.

Anna Pflanz *Hendrix Vega*



Freddi

- Burrata, Pesto di Tartufo Nero e Fichi** **18 €**
Burrata, Black Truffle Pesto and Figs
[latticini](#), [frutta a guscio](#)
dairy, shell fruit
- Crudo di Capesante, Salsa al Frutto della Passione, Mela e Grani di Senape** **16 €**
Raw Scallops, Passion Fruit Sauce, Apple and Pickled Mustard Seeds
[sedano](#), [pesce](#), [senape](#)
celery, fish, mustard
- Carpaccio di Polipo, Funghi, Cocco e Tartufo** **18 €**
Octopus Carpaccio, Mushrooms, Coconut and Truffle
[frutta a guscio](#), [pesce](#), [glutine](#), [latticini](#)
shell fruit, fish, gluten
- Ceviche di Ricciola, Latte di Tigre, Mais, Patata Dolce, Cipolla Marinata e Succo d'arancia** **22 €**
Yellowtail Ceviche, Tiger's Milk, Corn, Sweet Potato, Marinated Onion and Orange Juice
[sedano](#), [pesce](#)
celery, fish
- Cannellone di Avocado Ripieno di Tartare di Tonno con Salsa Sanbaizu e Alga Croccante** **25 €**
Avocado Roll filled with Tuna Tartare, Sambaizu Sauce and Crispy Seaweed
[soia](#), [pesce](#), [glutine](#), [sesamo](#)
soy, fish, gluten, sesame seeds
- Crudo di Ricciola e Gamberi Rossi di Mazara del Vallo, Salsa di Spirulina e Olio di Fegato di Baccalà, Avocado-Miso e Grano Saraceno** **23 €**
Raw Yellowtail and Red Sicilian Shrimp, Spirulina & Cod Liver Oil Sauce and Buckwheat
[frutta a guscio](#), [sesamo](#)
shell fruit, sesame seeds
- Toro Ssam Bap - sushi coreano** **23 €**
Riso, Uovo e Ventresca di Tonno con Alga Nori
Rice, Egg & Tuna belly with Nori Seaweed Cracker
[uova](#), [pesce](#), [soia](#), [sesamo](#)
egg, fish, soy, sesame seeds



Caldi

- Pomodoro Ripieno di Formaggio di Capra, Cipolla Caramellata, Olio di Basilico e Noce** 16 €
Goat Cheese and Caramelized Onion stuffed Tomato with Basil Oil and Grated Wallnut
[latticini, frutta a guscio](#)
dairy, shell fruit
- Gyozas di Gamberi, Salsa Agrodolce e Riso Croccante** 16 €
Shrimp Gyozas with Sweet and Sour Sauce and Rice Cracker
[soia, glutine, pesce, sesamo](#)
soy, gluten, fish, sesame seeds
- Dumpling di Funghi e Tofu con Riduzione di Funghi, Soia e Mascarpone** 18 €
Mushroom & Tofu Dumplings with Mushroom, Soy and Mascarpone Sauce
[latticini, soia, glutine](#)
dairy, soy, gluten
- Tempura di Gamberi, Salsa Cremosa di Soia e Wasabi, Curry Rosso Mayo e Wasabi Mayo** 18 €
Shrimp Tempura, Soy and Wasabi Sauce, Red Curry Mayo and Wasabi Mayo
[glutine, latticini, soia, pesce](#)
gluten, dairy, soy, fish
- Salmone, Salsa Moringa e Lime Kaffir, Purea di Pastinaca Bianca e Bulgur in Olio di Fieno Greco** 22 €
Salmon, Moringa & Lime Kaffir Sauce, Parsnip Purée and Bulgur Grain in Fenugreek Oil
[glutine, frutta a guscio, latticini, pesce](#)
gluten, shell fruit, dairy, fish
- Entrecôte di Manzo Argentina, Romesco Giapponese, Sottaceti e Lattuga** 23 €
Argentinian Beef Entrecote, Japanese Romesco Sauce, Pickle Vegetables and Lettuce
[soia, glutine](#)
soy, gluten
- Coperto con pane artigianale al lievito madre di nostra produzione** 3 €
Cover: Table service and artisan bread



Dessert

Cheesecake alla Barbabietola

8 €

Beetroot Cheesecake

[latticini](#), [glutine](#)
dairy, gluten

Fichi, Ricotta Bruciata, Crumble e Santasapina

10 €

Figs, Burnt Ricotta, Crumble and Santasapina Honey

[latticini](#), [glutine](#)
dairy, gluten

Gelato al Sesamo Nero, Crema di Tè Matcha, Fragole e Zenzero Cristallizzato

8 €

Black Sesame Ice Cream, Matcha Cream,
Strawberry and Crystallized Ginger

[latticini](#), [frutta a guscio](#)
dairy, shell fruit

Zuppa di Cocco e Cardamomo, Frutta Tropicale, Sciroppo di Basilico e Sorbetto di Passion Fruit

8 €

Coconut and Cardamom Soup, Tropical Fruits,
Basil Syrup and Passion Fruit Sorbet



DAL DOSSO⁺

SALAMENSA⁺

CLOE⁺

MIRALAGO⁺

COPELIA⁺