

## Gli Antipasti

- Il Salmone Upstream (Faroe Island): Sashimi leggermente affumicato con Salsa di Carote all'Anice stellato, Sfere di Mango al Frutto della Passione, Spugna all'Aneto e Lamponi disidratati \_\_\_\_\_ Euro 26,00
- Il Caviale Kaluga Amur Imperial, il Burro salato della Normandia e il Pan Brioche tostato:  
10 Grammi \_\_\_\_\_ Euro 36,00  
20 Grammi \_\_\_\_\_ Euro 70,00  
30 Grammi \_\_\_\_\_ Euro 90,00
- Il Tonno profumato alla Soya con Zenzero, in Panatura Panko, Maionese all'Acciuga, Cremoso di Barbabietola, Sakura e Croccante al Pistacchio \_\_\_\_\_ Euro 23,00
- Il Polpo arrostito con Terra di Olive e Pomodori confit su Crema di Piselli e Chips di Patate viola \_\_\_\_\_ Euro 24,00
- Il Patanegra de Bellota "Blazquez" con Bruschetta di Pane a Lievitazione naturale e Pomodori Cuore di Bue cremosi e leggermente arrostiti \_\_\_\_\_ Euro 30,00
- L'Ovetto cotto a bassa Temperatura su Purè di Patate di Calizzano, Fonduta di Formaggio Raschera, Tartufo nero e Polvere di Speck \_\_\_\_\_ Euro 22,00

## I Primi Piatti

- Le Linguine "Morelli" all'Astice, Crema di Pistacchio di Bronte e Tartufo nero \_\_\_\_\_ Euro 33,00
- I Monviso "Bossolasco" saltati all'Aglio, Olio e Peperoncino con Polpa di Granchio blu del Mediterraneo, Fondente di Pomodori Cuore di bue e Crumble alle Olive \_\_\_\_\_ Euro 28,00
- I Ravioli ripieni di Robiola di Roccaverano aromatizzata al Limone, saltati con Calamaretti, Cozze d'Arborea e Salsa di Peperoni dolci arrostiti \_\_\_\_\_ Euro 27,00
- Gli Gnocchetti di Patate con Guazzetto di Ricciola cotta a bassa Temperatura e profumata alla Maggiorana con Bagna cauda, Aria di Zafferano e Sedano croccante \_\_\_\_\_ Euro 25,00
- Il Brodetto di Vongole e Fregola sarda con Seppioline spadellate, Bietoline e Olio alla Menta \_\_\_\_\_ Euro 27,00
- La Tiepida di Zero "Bossolasco" con Polpa di Riccio, Pomodori Datterini confit, Olive taggiasche, Mozzarelline di Bufala, Olio al Basilico e Cialda croccante al Sesamo \_\_\_\_\_ Euro 27,00
- I Tagliolini ai 30 rossi all'Emulsione di Fiori di Zucca, Cremoso di Trombette di Albenga, Pinoli tostati e Germogli di Sakura \_\_\_\_\_ Euro 23,00

## I Secondi Piatti

### Dal Mare...

- Il Gran Bollito Mediterraneo: Crostacei, Pesci e Verdure cotti al Vapore accompagnati da Salsa Maionese, Salsa Rosa e Salsa alla Senape \_\_\_\_\_ Euro 130,00
- L'Aragosta arrostita in Padella e profumata al Mojito, con Mango, Gocce di Emulsione alla Papaya e Crumble di Arachide e Sale Maldon:  
- 300 grammi \_\_\_\_\_ Euro 45,00  
- 400 grammi \_\_\_\_\_ Euro 60,00
- Il Cubo di Tonno al Sale Maldon su Fondutina al Formaggio Raschera e Cipolle rosse glassate \_\_\_\_\_ Euro 25,00
- Il Bianco di Branzino al Forno con Nido di Zucchine Trombette di Albenga, Tuorlo d'Uovo in Sfoglia di Bacon e Zabaione di Stracchino \_\_\_\_\_ Euro 26,00

### ...alla Terra

- Il Filetto di Vitello scottato con il Fondo Bruno profumato al Tartufo e Chips di Patate croccanti \_\_\_\_\_ Euro 28,00
- Le Costolette di Agnello presalé in Panatura di Erbe aromatiche con Purè di Patate di Montagna \_\_\_\_\_ Euro 28,00

## I Dessert...e non solo...

- La Pavlova alle Fragole \_\_\_\_\_ Euro 12,00
- Il Tortino caldo al Cuore morbido di Cioccolato Equatoriale Valrhona con Salsa al Frutto della Passione, Terra di Lampone e Spugna alla Menta \_\_\_\_\_ Euro 12,00
- La nostra Panna Cotta allo Yogurt e Lime su Crumble di Sbrisolona con Frutti di Bosco, Composta all'Ananas e Dressing alla Piña Colada \_\_\_\_\_ Euro 12,00
- Il Bigné craquelin colorato con Chantilly alla Fava di Tonka, Salsa al Mango e Mandorle sabbiate \_\_\_\_\_ Euro 12,00
- La Tartelletta con Namelaka al Cioccolato bianco, piccola Grandine di Limone, Croccante di Arachidi salati e Salsa alla Liquerizia \_\_\_\_\_ Euro 12,00
- Il Sorbetto \_\_\_\_\_ Euro 6,00