

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 crispy _____ 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 Bruschette di Pane a Lievitazione naturale e Crema di Burrata e Basilico _____ Euro 30,00
- L'Oveto 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'Aragosta, 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 27,00
- I Ravioli ripieni di Carbonara liquida saltati con Gamberi viola, Asparagi di Albenga, Polvere di S. Daniele e Cialda al Latte Pepato _____ Euro 32,00
- Gli Gnocchetti di Patate alle Vongole con Uova di Riccio, Favette della Piana, Erba cipollina, Scaglie di Pecorino di Fossa e Calamaretti Spillo croccanti _____ Euro 28,00
- Gli Zero "Bossolasco" con Dadolata di Pesce Cappone, Pomodori confit, Dressing al Sedano, Gocce di Bagna cauda e Capperi liofilizzati _____ Euro 27,00
- I Tagliolini ai 30 rossi all'Emulsione di Fiori di Zucca, Cremoso di Trombette di Albenga, Pinoli tostatati 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
- Il Cubo di Tonno al Sale Maldon su Fondutina al Formaggio Raschera e Cipolle rosse glassate _____ Euro 25,00
- Il Bianco di Branzino servito su Pappa al Pomodoro al Basilico e Cialda di Parmigiano profumato alle Olive taggiasche _____ Euro 26,00
- Il Filetto di Rombo al Forno con Asparagi Viola, Spuma di Patate di Montagna e Salsa al Vino Pigato _____ 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 Trombette alla Maggiorana e i suoi Fiori in Pastelle di Tempura _____ 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 Mango, Eclat d'Or al Pistacchio e Spugna alle Ciliegie _____ Euro 12,00
- La Tartelletta dolce con Namelaka al Cocco, cremoso allo Yuzu, Polvere di Tè Matcha e Croccante alle Fave di Cacao _____ Euro 12,00
- Il Bigné craquelin colorato con Crema alla Vaniglia, Mandorle sabbiate, Pralinato alla Frutta secca e Arancia _____ Euro 12,00
- Il Crumble di Sbrisolona con Frutti di Bosco, Composta di Ananas e Dressing al Limoncello _____ Euro 12,00
- Il Caffè Ethiopia Kafa espresso, con Cioccolato Mananka (cacao con doppia fermentazione al sentore di maracuja) _____ Euro 5,00
- Il Caffè Brasile Tierra espresso, con Nocciole delle Langhe ricoperte di Cioccolato fondente Valrhona _____ Euro 5,00