

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 su Crema al Nero di Seppia, Tuorlo d'Uovo fritto in Sfoglia croccante, Punta di Asparagi verdi e Frutti rossi _____ Euro 28,00

...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