
LA FAMIGLIA CAVALLI

...dal 1996

RISTORANTE



per Stuzzicare...

Il Salmone Upstream (Faroe Island) affumicato con
Tartare di Avocado profumato alla Senape dolce
(4,10) euro 26,00

Il Caviale Kaluga Amur Imperial con Bruschette di Pan
Brioche e Burro Demisel della Normandia:

- 10 grammi	euro 36,00
- 20 grammi	euro 70,00
- 30 grammi	euro 90,00

(1,4,7)

Il Culatello artigianale Podere Cadassa con Bruschetta di
Pane alle Nocciole e le Albicocche confettate
di Emilio Stroppa euro 26,00
(1,7,8)

I nostri Antipasti

Il Tataki di Tonno profumato alla Zenzero su
Punte di Asparagi viola con Croccante alle
Mandorle e Gocce di Gel al Limone euro 25,00
(4,8)

Il Polpo arrostito sulla Ghisa su Cremoso di Zucchine
Trombette di Albenga con Fonduta di Pecorino,
Pomodori neri confit e Crumble di Arachidi euro 26,00
(1,4,5,7,9)

Il Tonno di Coniglio con Dadolata di Panissa croccante,
Verdurine all'Agro, Petali di Ravanelli e
Pennellate di Salsa verde euro 23,00
(12)

L'Oveto cotto a 65° su Purè di Patate di Montagna,
Fonduta di Formaggio Raschera, Tartufo nero e Polvere
di Speck euro 23,00
(3,7)



I nostri Primi Piatti

Le Linguine “Morelli” all’Astice, Crema Pistacchio di Bronte e Tartufo nero <i>(1,2,7,8,9)</i>	di	euro	35,00
Gli Gnocchetti di Patate con Fondente ai due Pomodori, Tartare di Gamberi viola, Julienne Trombette marinate al Sale Maldon, Olio al Basilico e Crumble di Olive <i>(1,2,3,7,9)</i>	di	euro	31,00
I Bucatini “Bossolasco” saltati con Asparagi violetti, Salsa Beurre Blanc, Tuorlo d’Uovo in Scaglie, Caviale Kaluga Amur Imperial e Polvere di Cipolla caramellata <i>(1,3,4,7,9)</i>		euro	32,00
I Tagliolini al Nero di Seppia con Seppioline, Pomodori Datterini, Origano, Gocce di Burrata Bottarga artigianale di Branzino <i>(1,3,4,7,14)</i>	e	euro	28,00
Gli Zero “Bossolasco” con Fondo bruno di Mare, Conchigliacei, Aneto e Briciole di Pane al Peperone crusco <i>(1,4,7,14)</i>		euro	26,00
I Ravioli al Plin di Robiola di Roccaverano aromatizzata al Limone, con Favette della Pepe, Pancetta croccante, Sakura e Nocciole tostate <i>(1,3,5,7,8)</i>	Piana saltate al Germogli di	euro	25,00

I Secondi dal Mare...

L'Astice in Padella saltato al Burro alla Bottarga di Muggine su Cremoso di Pomodoro Cuore di Bue e Crumble al Basilico <i>(1,2,4,7)</i>	<i>euro</i>	56,00
Il Bianco di Rombo chiodato arrostito con la Provola affumicata fondente, Asparagi Viola e Scorzette di Limone candite <i>(4,7)</i>	<i>euro</i>	29,00
Il Cubo di Tonno al Sale Maldon con Fonduta al Formaggio Raschera e Cipolle rosse glassate <i>(4,7,12)</i>	<i>euro</i>	26,00
Il Cremoso di Baccalà "Morro-Rafols" e Porri di Cervere con Panissa ligure fritta croccante <i>(4,5,7,8,9)</i>	<i>euro</i>	24,00



I Secondi dalla Terra...

Il Filetto di Vitello scottato al Fondo bruno, profumato al Tartufo con Chips di Patate croccanti <i>(5,7,8,9)</i>	<i>euro</i>	30,00
Il Petto d'Anatra al Forno con Glassa di Agresto Pojer&Sandri, Purè di Patate di Montagna e Cipollotti stufati <i>(6,7,9,12)</i>	<i>euro</i>	25,00

I DESSERT

**“Quasi un Tiramisù”: Caffè, Crema
al Mascarpone, Gelé al Caffè** *euro* 14,00

e Biscotti sbriciolati

**abbinamento consigliato:*

un calice di Remember'06 Rocche d. Manzoni *euro* 13,00

**Il Tortino caldo al Cuore morbido di
Cioccolato Equatoriale Noir “Valrhona” con
Salsa al Cocco, Dadolata di** *euro* 14,00

Ananas e Crispy di Lime

**abbinamento consigliato:*

un calice di Barolo Chinato Marchesi di Barolo *euro* 10,00

**Mousse al Pralinato di Mandorle e Nocciole
con Dressing all’Amarena, Salsa alla
Vaniglia, Frutti di Bosco e** *euro* 14,00



Crumble al Carbone vegetale

**abbinamento consigliato:*

un calice di Muffato della Sala 2019 *euro* 12,00

(1,3,5,7,8)

**La Tartelletta con Crema Paradiso, Coulis di
Lamponi, Gel al Limone, Lamponi freschi e
Meringhe al Pistacchio** *euro* 14,00

**abbinamento consigliato:*

un calice di Auslese Cuvée 2019 Kracher *euro* 10,00

I FORMAGGI

(1,7,8) **Plateau di Formaggi** *euro 17,00*
*La varietà cambia settimanalmente:
il cameriere vi illustrerà i prodotti selezionati.*





ALLERGIE E INTOLLERANZE

Gentile Cliente, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari La preghiamo di segnalarle al personale e chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Dear Customer, please inform our staff if any food allergy or intolerance issue and ask whatever information/clarification relevant to our food and drinks.

Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie einige Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wir Sie bitten, ihr unserem Personal Zeichen zu geben und information über unsere Nahrungsmittel und über unsere Getränke zu fragen.

Cher Client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas de les signaler à notre personnel et demander renseignements sur nos nourritures et sur nos boissons.

ALLERGENI

- 1 CEREALI** CONTENENTI GLUTINE
- 2 CROSTACEI** E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3 UOVA** E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4 PESCE** E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5 ARACHIDI** E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6 SOIA** E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7 LATTE** E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
- 8 FRUTTA A GUSCIO:** MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI
- 9 SEDANO** E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10 SENAPE** E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11 SEMI DI SESAMO** E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
- 13 LUPINI** E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14 MOLLUSCHI** E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

**Informiamo la gentile clientela che in caso di mancanza di reperibilità di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti surgelati o abbattuti di temperatura rispettando le normative vigenti.*