

Gli Antipasti

- Il Salmone Upstream (Faroe Island) con Salsa di Finocchi allo Zafferano, Semi di Sesamo tostato, Spugna alle Mandorle e Panna acida _____ 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 25,00
- Il Polpo arrostito su Vellutata di Zucca al Cinnamomo, Cialda di Polenta fritta, Gocce di Burrata al Limone e Carote confit _____ Euro 26,00
- Il Patanegra de Bellota "Blazquez" con Tartelletta Brisé alla Crema pasticcera salata alle Olive e Crumble di taggiasche _____ 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 con Calamari e Cime di Rapa su Fondente al Pomodoro, Dressing all'Aglio nero e Bottarga di Muggine _____ Euro 26,00
- I Bottoni ripieni di Cacio e Pepe con Gamberi viola, Demi-glace di Vitello e Porcini spadellati _____ Euro 32,00
- Gli Gnocchetti di Patate alle Vongole rosolate all'Aglio, Olio, Aneto e Peperoncino, con Aria di Mare e Polvere di Cavolo viola _____ Euro 24,00
- I Tagliolini di Grano arso con Dadolata di Zucca profumata alla Cannella, Nocciola tonda gentile tostata, "Blu" del Monviso e Germogli di Sakura _____ Euro 25,00

I Secondi Piatti

Dal Mare...

- La nostra Parmigiana di Branzino _____ Euro 25,00
- Il Bianco di Rombo al Forno su Vellutata di Patate leggermente agrumata, Porcini dorati e Carotine Baby glassate _____ Euro 28,00
- Il Cubo di Tonno al Sale Maldon su Fondutina al Formaggio Raschera e Cipolle rosse glassate _____ Euro 26,00
- Il Baccalà "Morro-Rafols" cremoso mantecato con Porri di Cervere, Cipolle bianche dolci e Panissa fritta croccante _____ Euro 22,00

...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 al Forno con Salsa al Fondo bruno, Frutti rossi e Spinaci novelli con Uvetta e Pinoli _____ Euro 28,00

I Dessert...e non solo...

- La Meringata ai Frutti di Bosco con Crema allo Yogurt e Crumble allo Zenzero _____ Euro 12,00
- Il Tortino caldo al Cuore morbido di Cioccolato Equatoriale Valrhona con Dressing alla Camomilla, Croccante alle Arachidi e Mou di Caramello salato _____ Euro 12,00
- La nostra Panna Cotta alle Mandorle con Crema di Marroni, Terra di Pistacchio e Salsa al Cioccolato _____ Euro 12,00
- "Tarte Tatin R'Evolution": Frolla al Caffè, Crema pasticcera al Pain d'Épices, Cotta e Cruda di Pere e Riduzione al Barbera _____ Euro 12,00

Plateau di Formaggi _____ Euro 17,00



<http://zelqi.qr.ai>

Hotel
il Lambertino ristorante
cantina