

### Per stuzzicare...

• Il Salmone Riserva Coda Nera : Salmone norvegese affumicato in Legno di Quercia, Pane al Latte, Burro montato all'Avocado e Punte di Crema al Lime \_\_\_\_\_ Euro 27,00

• Il Caviale Russian Oscietra Premium 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

• Il Culatello di Colomo Podere Cadassa con Grissini di Focaccia al Rosmarino e Composta di Fragole e Cipolla \_\_\_\_\_ Euro 26,00

### I nostri Antipasti

• Il Tonno profumato alla Soya con Zenzero, in Panatura Panko, Maionese all'Acciuga, Cremoso di Barbabietola, Sakura e Croccante al Pistacchio \_\_\_\_\_ Euro 26,00

• Il Polpo arrostito sulla Ghisa su Fondente ai Porri di Cervere, con Germogli di Sakura e Crumble al Limone \_\_\_\_\_ Euro 26,00

• L'Oveto cotto a 65° su Purè di Patate di Montagna, Fonduta di Formaggio Raschera, Tartufo nero e Polvere di Speck \_\_\_\_\_ Euro 24,00

### I Primi Piatti

• Le Linguine "Morelli" all'Astice, Crema di Pistacchio di Bronte e Tartufo nero \_\_\_\_\_ Euro 35,00

• Le Mezze Maniche "Bossolasco" agli Scampì con Pomodori Piccadilly, leggero peperoncino Cayenna e Pennellate di Pesto al Basilico \_\_\_\_\_ Euro 29,00

• I Tagliolini profumati al Limone con Seppioline, Carciofi di Albenga, Fonduta di Pecorino e Crumble alle Olive taggiasche \_\_\_\_\_ Euro 27,00

• Gli Gnocchi di Patate con Brunoise di Zucca, Granella di Fave di Cacao, Dressing di Castagne, Gocce di Blu del Monviso e Porri croccanti \_\_\_\_\_ Euro 26,00

• Gli Zero "Bossolasco" al Ragù bianco di Coniglio e Maggiorana con Pinoli tostati, Pennellate di Crema di Aglio nero e Polvere di Carote \_\_\_\_\_ Euro 26,00



### I Secondi Piatti

#### Dal Mare...

• L'Astice flambato al Cognac su Vellutata di Topinambur con Albicocche confettate e Crumble al caramello salato \_\_\_\_\_ Euro 59,00

• Il Bianco di Branzino sfumato all'Arancio Pernambuco, con Carciofi della Piana su Cremoso di Funghi Porcini e Tuorlo d'Uovo croccante \_\_\_\_\_ Euro 29,00

• Lo storico Tonno del Lamberti: Filetto di Tonno scottato al Sale Maldon, con Fonduta al Raschera e Cipolle rosse glassate \_\_\_\_\_ Euro 29,00

• Il Baccalà Morro Rafols mantecato con i Porri di Cervere su Crema di Bietoline e Panissa fragrante \_\_\_\_\_ Euro 26,00

#### ...alla Terra

• Il Filetto di Vitello scottato con il Fondo Bruno e Chips di Patate di Calizzano croccanti \_\_\_\_\_ Euro 32,00

• Le Costolette di Agnello presalé al Forno con Riduzione al Chinotto di Savona, Basilico e Salvia, su Vellutata di Peperoni arrostiti e Caponatina di Verdure \_\_\_\_\_ Euro 32,00

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

La Tartelletta con Ganache montata ai Marroni, Perle di Rhum, Marron glacé e Dressing di Pere \_\_\_\_\_ Euro 14,00

Il Tortino caldo al Cuore morbido di Cioccolato Equatoriale Noir "Valrhona" con Salsa al Caffè, Croccante alle Mandorle e Aria di Latte \_\_\_\_\_ Euro 14,00

Il Cremoso alla Vaniglia con Frutti di Bosco, Biscotto allo Zenzero e Gel di Mela verde \_\_\_\_\_ Euro 14,00

La Meringata con Crema diplomatica, Gelatina di Ibisco, Uva, Polvere di The Matcha e Salsa all'Ananas, Cardamomo e Yuzu \_\_\_\_\_ Euro 14,00

Plateau di Formaggi \_\_\_\_\_ Euro 17,00

Hotel  
il Lambertino ristorante  
cantina