

Per stuzzicare...

- Il Salmone Riserva Coda Nera (Norvegia) leggermente affumicato con Punte di Maionese all'Aneto, Perle di Melograno e Spugna allo Yogurt _____ 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 Fichi e Zenzero _____ Euro 26,00

I nostri Antipasti

- Il Tataki di Tonno in Crosta di Sesamo su Cremoso di Topinambur con Coriandoli di Verdurine in Agrodolce e Cialda soffice di Riso _____ 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
- I Bucatini "Bossolasco" all'Amatriciana di Scampi, Scampi, Dressing al Pecorino, Guanciale croccante e Polvere di Cipolla caramellata _____ Euro 29,00
- Gli Gnocchi di Patate saltati con Seppioline, Uova di Riccio, Cime di Rapa, Bagna càuda alle Alici del Cantabrico e Cenere di Olive _____ Euro 27,00
- Il Risotto Camaroli "Tenuta Margherita" ai Funghi Porcini con il loro Umami, Tartare di Gamberi viola, Germogli di Sakura e Olio all'Aneto _____ Euro 30,00
- I Plin (ravioli) ripieni di Foie gras, saltati al Salmi di Lepre con Gocce di Brillant Savarin, Croccante ai Semi di Zucca e Farina di Carote _____ Euro 28,00
- I Tagliolini ai 30 Rossi alla Zucca gialla, Porro di Cervere, Cannella, Nocciole delle Langhe e Salsa Buerre blanc _____ Euro 25,00



I Secondi Piatti

Dal Mare...

- L'Astice flambato al Calvados con Mele verdi caramellate e Crumble di Arachidi al Sale Halen Mon _____ Euro 59,00
- Il Bianco di Branzino sfumato all'Arancio Pernambuco 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 Fagioli Gianetto profumati al Rosmarino 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 Scorzonera saltata al Burro di Montagna _____ Euro 32,00

I Dessert...e non solo...

- Il Semifreddo alla Stracciatella di Cocco e Cioccolato con Granella di Nocciola cantonese caramellata e Spuma all'Ananas _____ Euro 14,00
- Il Tortino di Cioccolato caldo al Cuore morbido al Pralinato, Crema alla Menta, Dadolata di Fragole allo Zucchero muscovado e Aria di Cannella _____ Euro 14,00
- La Namelaka alla Mandorla con Salsa all'Amaretto, le Pesche e il loro Dressing, Gelatina al Moscato e Gavotte al Cacao _____ Euro 14,00
- La Tartelletta con Crema al Pistacchio, Salsa alla Vaniglia, Tegole di Ghiaccia reale e Gel al Campari _____ Euro 14,00
- La Meringata con Crema alla Pera e Mascarpone, Gelé di Limone e Frutti di Bosco _____ Euro 14,00
- Sorbetto _____ Euro 9,00