

---

LA FAMIGLIA CAVALLI

---

...dal 1996

RISTORANTE



*per Stuzzicare...*

Il Salmone Upstream (Faroe Island), il Burro di Oliva e il Pan Brioche tostato <i>(1,3,4,7)</i>	all'Olio	<i>euro</i>	25,00
Il Caviale Kaluga Amur Imperial e i nostri Blinis			
- 10 grammi		<i>euro</i>	36,00
- 20 grammi		<i>euro</i>	70,00
- 30 grammi <i>(1,4,7)</i>		<i>euro</i>	90,00
Il Culatello artigianale Podere Cadassa con Pane alle Nocciole e le Albicocche confettate di Emilio Stroppa <i>(1,7,8)</i>		<i>euro</i>	26,00

### *I nostri Antipasti*

Il Tataki di Tonno in Crosta di Nocciole su Fondente ai Porri, Insalata di Puntarelle e Bagna Cauda <i>(4,5,7,8,9)</i>		<i>euro</i>	25,00
Il Polpo arrostito sulla Ghisa con Crudo di Carciofi Albenga su Cremoso di Patate al Timo, di Burrata e Bottarga di Muggine <i>(4,7,9,14)</i>	di Gocce	<i>euro</i>	26,00
La Cima di Coniglio calda e ripiena di Olive taggiasche, Pinoli e Maggiorana su Crema Conio <i>(1,3,7,8,9)</i>		<i>euro</i>	23,00
L'Oveto cotto a 65° su Purè di Patate di Montagna, Fonduta di Formaggio Raschera, Tartufo nero e Polvere di Speck <i>(3,7)</i>		<i>euro</i>	23,00



### *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	33,00
I Bottoni ripieni di Cacio e Pepe con Carciofi della Piana spadellati alla Maggiorana, Scampi Arrostiti, Olio alla Menta e Pinoli tostiti <i>(1,2,3,7,8,9)</i>	euro	30,00
Il Risotto Carnaroli “Tenuta Margherita” con Alici in croccante Panatura Panko, Cime di Rapa, Prescinsêua e Composta di Limone <i>(1,4,7,9)</i>	euro	24,00
Gli Gnocchi di Patate all’Aglio, Olio e Peperoncino con Calamaretti al Rosmarino, Polpa di Riccio, Ristretto di Mare e Polvere di Olive nere <i>(1,2,3,4,7,8,14)</i>	euro	32,00
I Tagliolini di Grano arso con Dadolata di Zucca profumata alla Cannella, Nocciola tonda delle Langhe tostata, Formaggio “Blu” del Monviso e Germogli di Sakura <i>(1,3,7,8,9)</i>	euro	25,00

### *I Secondi dal Mare...*

L'Astice in Padella con Pomodoro, Cipolle glassate, Olive taggiasche e Basilico con Bruschetta di Pane al Nero di Seppia <i>(1,2,4,7,9,14)</i>	<i>euro</i>	48,00
Il Bianco di Branzino al Forno su Vellutata di Cardo Gobbo fondente, Riduzione al Passito di Pigato e Carciofi di Albenga croccanti <i>(4,7,9,12)</i>	<i>euro</i>	28,00
Il Cubo di Tonno al Sale Maldon con Fonduta al Formaggio Raschera e Verza Viola all'Agro <i>(4,7,9,12)</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>(8,9)</i>	<i>euro</i>	29,00
La Pancia di Maialino da Latte arrosto con Riduzione al Rosmarino, Purè di Patate di Montagna e Prugne al Calvados <i>(7,9,12)</i>	<i>euro</i>	24,00