
LA FAMIGLIA CAVALLI

...dal 1996

RISTORANTE



I nostri Antipasti

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 |

(1,3,4,7)

Il Tonno profumato alla Soya con Zenzero,
in Panatura Panko, Maionese all'Acciuga,
Cremoso di Barbabietola, Sakura
e Croccante al Pistacchio

euro 26,00

(1,3,4,5,6,8,10)

Il Polpo arrostito sulla Ghisa su Cremoso di
Patate al Rosmarino, Pinoli tostati, Terra di
Olive e Punte di Asparagi

euro 26,00

(1,7,8,14)

Il Culatello di Colorno "Podere Cadassa"
con Bruschetta di Pane al Lievito Madre
Burro demi-sel montato al Pomodoro

euro 26,00

e

(1,7)

L'Ovetto cotto a 65° su Purè di Patate di
Montagna, Fonduta di Formaggio Raschera,
Tartufo nero e Polvere di Speck

euro 24,00

(3,7)



I nostri Primi Piatti

Le *storiche* Linguine “Morelli” all’Astice, euro 35,00
Crema di Pistacchio di Bronte
e Tartufo nero
(1,2,7,8,9)

Le Mezze Maniche “Bossolasco” agli Scampi euro 30,00
con Pomodori Piccadilly, leggero peperoncino Cayenna e
Pennellate di Pesto al Basilico
(1,2,7,8)

I Tagliolini al Carbone vegetale saltati al Burro euro 24,00
della Normandia e Erba cipollina su Cremoso
di Cavolo viola, Germogli di Sakura
e Crumble al Parmigiano
(1,3,7)

Gli Gnocchetti di Patate al Ragù di Salsiccia euro 26,00
di Brà “Tibaldi” con Asparagi verdi, Crema
di Burrata, Pancetta croccante e Polvere
Liquirizia di
(1,3,7,9,12)

I Secondi dal Mare...

Il Bianco di Branzino su Fondente di Sardenaira
con Totani croccanti e Focaccina ligure

euro 29,00

(1,4,8,9)

Lo storico Tonno del Lamberti:
di Tonno scottato al Sale Maldon, con
Raschera e Cipolle rosse glassate

Filetto euro 29,00

Fonduta al

(4,7)

Il Baccalà "Morro Rafols" confit a 75° su
Parmentier di Asparagi e Pannelle di
Panissa fragrante al Nero di Seppia

euro 26,00

(4,5,14)



I Secondi dalla Terra...

Il Filetto di Vitello scottato al Fondo bruno con
Chips di Patate di Calizzano croccanti

euro 32,00

(5,7,8,9)

Il Carré di Agnello in Crosta di Erbe liguri
e Senape dolce, con Carciofi di Albenga
stufati e il suo Fondo di Cottura

euro 32,00

(9,10)

I DESSERT

(3,8) **La Meringata con Ganache al Pistacchio,
Gel al Mango e Lamponi freschi** euro 14,00



**abbinamento consigliato:*

un calice di Moscato Rosa Kettmeir 2018

euro 12,00

Il Tortino caldo al Cuore morbido euro 14,00

(1,3,7,8) **di Cioccolato Equatoriale Noir**

“Valrhona” con Fragole, Salsa

al Frutto della Passione e

Noci Pecan caramellate

**abbinamento consigliato:*

un calice di Vin de Glace Chaudelune 2021

euro 12,00

La Tartelletta con Crema al Mascarpone euro 14,00

(1,3,7,8) **e Violette,**

Dressing al

Limone

e Salsa alla

Mandorla

**abbinamento consigliato:*

un calice di Passito di Pant. Ben Ryé 2021

euro 12,00

La Crème brûlée ai Popcorn con Salsa euro 14,00

(1,3,7) **al Mou, Tuille al Miele, Polvere di**

Cannella e Gocce di Mela verde

**abbinamento consigliato:*

un calice di Picolit Livon 2020

euro 10,00

Sorbetto

euro 9,00

(INFORMARSI CON IL PERSONALE DI SALA PER EVENTUALI
ALLERGIE O INTOLLERANZE)



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