

## Gli Antipasti

Il Caviale Kaluga Amur Imperial, il Burro salato della Normandia e i Crostini di Pan Brioche:  
10 Grammi \_\_\_\_\_ Euro 30,00  
20 Grammi \_\_\_\_\_ Euro 55,00  
30 Grammi \_\_\_\_\_ Euro 80,00

Il Salmone Upstream (Isole Faroe): Sashimi leggermente affumicato, Spinacino, Melograno e Onion Rings \_\_\_\_\_ Euro 27,00

Il Tonno vitellato ai Capperi \_\_\_\_\_ Euro 22,00

I Gamberi viola flambati all'Arancio Pernambuco con Carciofi della Piana e Croccante alle Arachidi \_\_\_\_\_ Euro 33,00

"La Caprese di Polpo": Il Polpo arrostito sulla Ghisa su Pomodoro montato all'Olio, Stracciata di Mozzarella di Bufala, Gocce di Olive taggiasche e Origano \_\_\_\_\_ Euro 24,00

"Italia vs Spagna": Il Culatello di Colorno "Brozzi" e il Patanegra Blazques con Pan y Tomate \_\_\_\_\_ Euro 24,00

L'Oveto cotto a Bassa Temperatura su Purè di Patate di Calizzano, Fonduta di Formaggio Raschera, Tartufo nero Scorzone e Polvere di Speck \_\_\_\_\_ Euro 22,00

## I Primi Piatti

Le Linguine "Morelli" all'Astice, Crema di Pistacchio di Bronte e Tartufo nero Scorzone \_\_\_\_\_ Euro 31,00

Gli Gnocchi di Patate con Gamberi viola di Sanremo, Fonduti di Porri di Cervere, Carciofi di Albenga e Pecorino di Fossa \_\_\_\_\_ Euro 33,00

I Tagliolini profumati al Pomodoro con Vongole, Cime di Rapa, Gocce di Crema di Acciughe e Riccioli di Bottarga di Tonno \_\_\_\_\_ Euro 25,00

Il Risotto "Verele" dal Chicco violaceo con Scampì profumati al Carbono, Gocce di Crema di Burrata, Pomodori Pachino confit e Patanegra al Coltello \_\_\_\_\_ Euro 33,00

Le Trenette trafilate al Bronzo alla Carbonara liquida di Mare e Caviale Kaluga Amur Imperial \_\_\_\_\_ Euro 32,00

I Ravioli di Pasta all'Aneto ripieni di Zucca gialla, con Blu del Monviso, Salsiccia di Bra e Zenzero candito \_\_\_\_\_ Euro 25,00



## I Secondi Piatti

### Dal Mare...

Il Gran Bollito Mediterraneo: Crostacei, Pesci e Verdure cotti al Vapore accompagnati da Salsa Maionese, Salsa Rosa e Salsa alla Senape \_\_\_\_\_ Euro 130,00

La Tagliata di Tonno al Sale Maldon su Fondutina al Formaggio Raschera e Cipolle rosse glassate \_\_\_\_\_ Euro 24,00

Il Bianco di Branzino al Forno con Spinaci novelli, Gocce di Bagna cauda, Tuorlo d'Uovo fritto e Bruschetta di Pane di Patate dolci \_\_\_\_\_ Euro 25,00

La Scaloppa di Ricciola arrosto su Vellutata di Cozze e Dadolata di Panissa profumata al Rosmarino \_\_\_\_\_ Euro 24,00

### ...alla Terra

Il Filetto di Vitello scottato con il Fondo bruno profumato al tartufo, Prosciutto crudo stagionato nelle Vinacce del Chianti e Chips di Patate \_\_\_\_\_ Euro 26,00

Le Costolette di Agnello alle Erbe liguri su Crema di Toninambur e Carciofi di Albenga fritti \_\_\_\_\_ Euro 24,00

## I Dessert

La Mousse al Cioccolato bianco al Sentore di Vaniglia con Marron Glacé, Cialda croccante e Fave di Tonka \_\_\_\_\_ Euro 10,00

La Crème Brûlée alla Soya profumata al Pan speziato e Cantucci alla Farina di Riso \_\_\_\_\_ Euro 10,00

La Meringata ai Frutti di Bosco \_\_\_\_\_ Euro 10,00

La Tartelletta tropicale con Mango, Maracuja, Banana e Cupola croccante di Zucchero \_\_\_\_\_ Euro 10,00

Il Tortino caldo dal Cuore morbido al Cioccolato Equatoriale Noir, la Crema al Baileys e Scorze di Limone candite \_\_\_\_\_ Euro 10,00

Hotel  
il Lamberfino ristorante  
cantina