

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

L'Astice flambati all'Arancio Pernambuco con Carciofi della Piana e Croccante alle Arachidi _____ Euro 27,00

"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 Colomo "Brozzi" e il Patanegra Blazques con Pan y Tomate _____ Euro 24,00

L'Ovetto cotto a Bassa Temperatura su Purè di Patate di Calizzano, Fonduta di Formaggio Raschera, Tartufo nero 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

Il Risotto "Verele" dal Chicco violaceo con Scampi profumati al Carbone, 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...

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

I Dessert...e non solo...

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

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

Il Plateau di Formaggi _____ Euro 16,00

Il Caffè Ethiopia Kafa espresso, con Cioccolato Mananka (cacao del Madagascar con doppia fermentazione al sentore di maracuja) _____ Euro 5,00

Il Caffè Brasile Tierra espresso, con Nocciole delle Langhe ricoperte di Cioccolato fondente Valrhona _____ Euro 5,00

