

Gli Antipasti

Il Caviale Kaluga Amur Imperial, il Burro salato della Normandia e i Crostini di Pan Brioche:

10 Grammi _____ Euro 35,00

20 Grammi _____ Euro 60,00

30 Grammi _____ Euro 90,00

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

Il Sashimi di Tonno su Fonduta al Formaggio Raschera e Cipolle rosse glassate _____ Euro 24,00

"Italia vs Spagna": Il Culatello di Colorno "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 _____ Euro 31,00

I Pennoni "Bossolasco" con Seppioline novelle, Asparagi e Bottarga artigianale di Branzino _____ Euro 24,00

Le Trenette trafilate al Bronzo alla Carbonara liquida di Mare e Caviale Kaluga Amur Imperial _____ Euro 35,00

I Ravioli ripieni di Parmigiana di Melanzane con Pomodoro ristretto, Croccante di Parmigiano, Zenzero candito e Basilico _____ Euro 24,00

Gli Gnocchi di Patate all'Aglio, Olio e Peperoncino con Vongole veraci e Cime di Rapa _____ Euro 23,00

I Secondi Piatti

Dal Mare...

Il Cubo di Tonno scottato in Foglia d'Oro su Vellutata di Ostrica al Dragoncello _____ Euro 29,00

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

Il "Tramezzino" di Pan Brioche con Fishburger di Ricciola, Cavolo Cappuccio viola all'Agro e Fonduta di Cheddar _____ 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 Tartelletta alla Nocciola dolce delle Langhe con Namelaka al Lampone, Perle di Mango, Cialda croccante e Cuori di Cioccolato _____ 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

