

Gli Antipasti

- Il Salmone Upstream (Faroe Island): Sashimi leggermente affumicato su Insalatina Valeriana e Melograno con Salsa ai Lamponi e Cialda di Croccante al Sesamo _ Euro 28,00
- Il Caviale Kaluga Amur Imperial, il Burro salato della Normandia e il Pan Brioche tostato:
10 Grammi _____ Euro 36,00
20 Grammi _____ Euro 70,00
30 Grammi _____ Euro 90,00
- Il Tataki di Tonno con Verdure in Agrodolce, Salsa Teriyaki e Chips di Platano _ Euro 23,00
- Le Seppioline spadellate su Vellutata di Fagioli di Pigna con Crostini di Pan Brioche al Rosmarino e Riccioli di Bottarga di Tonno _____ Euro 24,00
- Il Patanegra de Bellota "Blazquez" con Bruschette di Pane a Lievitazione naturale e Crema di Burrata e Basilico _____ Euro 30,00
- 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 32,00
- Il Monviso "Bossolasco" agli Scampi con Scalogno nero affumicato, Nocciola tonda gentile e Cubi di Animelle croccanti _ Euro 29,00
- Gli Gnocchetti di Patate di Montagna con Calamaretti Spillo, Pomodori Datterini e Origano, Carciofi fritti e Polvere al Nero di Seppia _____ Euro 23,00
- Il Risotto Vialone nano mantecato alla Burrata e Alici di Cetara, con Punte di Cime di Rapa, Vongole veraci e Limone _____ Euro 26,00
- I Tagliolini ai 30 rossi al Pesto leggero su Fondente ai Porri di Cervere, Pinoli tostati e Crescione di Cavolo rosso _____ Euro 23,00
- I Tortelli ripieni di Salsiccia di Bra su Cremoso alla Zucca, Demi-Glace di Vitello, Dressing di Robiola di Roccaverano e Germogli di Sakura _____ Euro 24,00



I Secondi Piatti

Dal Mare...

- Gli Scampi flambati all'Arancio Pernambuco con Agrumi e Asparagi verdi _____ Euro 50,00
- Il Cubo di Tonno al Sale Maldon su Fondutina al Formaggio Raschera e Cipolle rosse glassate _____ Euro 25,00
- Il Bianco di Branzino "alla Ligure del Lamberti" con Tempura di Carciofi della Piana, Maionese alle Olive taggiasche e Crumble di Pinoli _____ Euro 26,00
- Il Rombo arrostito con Salsa al Rossese di Albenga su Vellutata di Broccoletti e Pannelle di Panissa ligure _____ Euro 26,00

...alla Terra

- Il Filetto di Vitello scottato con il Fondo Bruno profumato al Tartufo e Chips di Patate croccanti _____ Euro 28,00
- Le Costolette di Agnello ai Mirtilli con Bouquet di Spinaci all'Aglio nero _____ Euro 28,00



I Dessert...e non solo...

- Monte Bianco 2.0 _____ Euro 12,00
- Il Tortino caldo al Cuore morbido di Cioccolato Dulcey Valrhona con Salsa ai Frutti esotici, Spugna alla Barbabietola e Croccante ai Semi di Zucca e Sale Maldon _ Euro 12,00
- La Tartelletta con Crema alla Crème Brulée, Cotto e Crudo di Pere e Riduzione al Rossese di Dolceacqua _____ Euro 12,00
- Il Cremoso alle More con Polvere di Tè verde Matcha e Gel di Mandarino _____ Euro 12,00
- Il Plateau di Formaggi _____ Euro 16,00
- Il Caffè Ethiopia Kafa espresso, con Cioccolato Mananka (cacao con doppia fermentazione al sentore di maracuja) _____ Euro 5,00
- Il Caffè Brasile Tierra espresso, con Noccioline delle Langhe ricoperte di Cioccolato fondente Valrhona _____ Euro 5,00