

### Per stuzzicare...

• Il Salmone Riserva Coda Nera (Norvegia) leggermente affumicato con Nido di Trombette, Punte di Salsa alla Soia, Spuma di Barbabietola e Cialda di Pane Guttiau \_\_\_\_\_ Euro 27,00

• 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

• Il Culatello con Dadolata di Fichi, Fragole, Melone e Crema di Yogurt greco \_\_\_\_\_ Euro 26,00

### I nostri Antipasti

• La Sfera di Tonno in Crosta di Pistacchio con Cuore morbido di Ricotta, su Julienne di Cipolle rosse glassate e Gocce di Gel all'Arancia \_\_\_\_\_ Euro 26,00

• Il Polpo scottato sulla Ghisa profumato al Timo limonetto su Cremoso allo Yuzu, Coriandoli di Fagiolini Pelandroni e Croccante ai Semi di Girasole \_\_\_\_\_ Euro 26,00

• I Gamberi in Panatura Panko su Insalatina estiva, Perle di Pomodoro e Punte di Maionese all'Aneto \_\_\_\_\_ Euro 36,00

• L'Ovetto cotto a bassa Temperatura su Purè di Patate di Calizzano, Fonduta di Formaggio Raschera, Tartufo nero e Polvere di Speck \_\_\_\_\_ Euro 24,00

### I Primi Piatti

• Le Linguine "Morelli" all'Astice, Crema di Pistacchio di Bronte e Tartufo nero \_\_\_\_\_ Euro 35,00

• Gli Gnocchetti di Patate con Burrata, Alici del Cantabrico, Briciole di Pane aromatizzato al Rosmarino e Dressing di Pomodori Ciliegino \_\_\_\_\_ Euro 26,00

• I Bucatini "Bossolasco" al Beurre Blanc, Caviale Russian Oscietra, Gocce di Emulsione di Belga arrostita e Polvere di Radicchio rosso \_\_\_\_\_ Euro 34,00

• I Monviso "Bossolasco" saltati con Vongole all'Aglione toscano leggermente piccanti, Fondente di Pomodori gialli, Origano e Uova di Riccio \_\_\_\_\_ Euro 28,00

• I Ravioli al Plin di Cacio e Pepe con Trombette e Maggiorana, Pesto di Fiori di Zucca, Tartare di Gamberi viola e Pinoli tostati \_\_\_\_\_ Euro 32,00

• I Tagliolini ai 30 Rossi con Fondente ai Pomodori Cuore di Bue, Dadolata di Melanzane, Scaglie di Ricotta salata e Germogli di Sakura \_\_\_\_\_ Euro 25,00



### I Secondi Piatti

#### Dal Mare...

• L'Astice nappato al Burro profumato al Basilico su Tartare di Pomodori Cuore di Bue, Cipolle caramellate e Biscotto alle Olive taggiasche \_\_\_\_\_ Euro 59,00

• Il Bianco di Rombo dorato su Bouquet di Pesche, Riduzione al Passito di Pigato e Crumble salato all'Amaretto \_\_\_\_\_ Euro 29,00

• Il Filetto di Branzino al Forno con Spinaci novelli e Pinoli su Fondutina al Formaggio Raschera e Cialda di Mais croccante \_\_\_\_\_ Euro 29,00

• Il Cremoso di Baccalà "Morro-Rafols" mantecato con Patate di Montagna su Fondente di Trombette di Albenga e Panissa croccante \_\_\_\_\_ Euro 26,00

#### ...alla Terra

• Il Filetto di Vitello scottato con il Fondo Bruno e Chips di Patate di Calizzano croccanti \_\_\_\_\_ Euro 32,00

• Le Costolette di Agnello presalé al Forno con Riduzione al Basanotto (liquore a base di basilico, salvia e chinotto di Savona) e Melanzane profumate alla Menta \_\_\_\_\_ Euro 32,00

### I Dessert...e non solo...

Il Semifreddo alla Stracciatella di Cocco e Cioccolato con Granella di Nocciola cantonese caramellata e Spuma all'Ananas \_\_\_\_\_ Euro 14,00

Il Tortino di Cioccolato caldo al Cuore morbido al Pralinato, Crema alla Menta, Dadolata di Fragole allo Zucchero muscovado e Aria di Cannella \_\_\_\_\_ Euro 14,00

La Namelaka alla Mandorla con Salsa all'Amaretto, le Pesche e il loro Dressing, Gelatina al Moscato e Gavotte al Cacao \_\_\_\_\_ Euro 14,00

La Tartelletta con Crema al Pistacchio, Salsa alla Vaniglia, Tegole di Ghiaccia reale e Gel al Campari \_\_\_\_\_ Euro 14,00

La Meringata con Crema alla Pera e Mascarpone, Gelé di Limone e Frutti di Bosco \_\_\_\_\_ Euro 14,00

Sorbetto \_\_\_\_\_ Euro 9,00

Hotel  
il Lambertino ristorante  
cantina