

Gli Antipasti

Il Caviale Tradition Royal Calvisius,
il Burro salato della Normandia
e i Crostini di Pan Brioche:

10 Grammi _____ Euro 36,00

20 Grammi _____ Euro 65,00

30 Grammi _____ Euro 90,00

L'Insalatina di Astice e Asparagi violetti
di Albenga cotti a bassa Temperatura
su Cremoso ai Lamponi e Croccante
alle Arachidi _____ Euro 32,00

Il Sashimi di Tonno su Fonduta al
Formaggio Raschera e Cipolle
rosse glassate _____ Euro 23,00

Il Polpo arrostito sulla Ghisa su Passatina
di Ceci, Pomodorini confit e Bottarga
di Branzino artigianale _____ 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 32,00

I Tagliolini alla Farina integrale con Vongole,
Dressing all'Aglio nero, Crumble di Pane
alle Olive taggiasche e Gocce
di Crema di Piselli _____ Euro 24,00

Gli Spaghetti alla Chitarra "Bossolasco"
alla Carbonara liquida di Mare e Caviale
Tradition Royal Calvisius _____ Euro 38,00

Gli Gnocchi di Patate con Zucchine
Trombette di Albenga, Seppioline
nostrane, Polvere del loro Nero e
Bottarga di Branzino _____ Euro 24,00

I Ravioli al Plin ripieni alla Robiola di
Roccoverano aromatizzata al Limone,
con Nocciole, Timo e Salsa di
Peperoni rossi arrostiti _____ Euro 24,00



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
Asparagi Viola, Gocce di Bagna cauda,
Tuorlo d'Uovo fritto e Bruschetta
di Pane di Patate dolci _____ Euro 25,00

Il Fishburger di Ricciola in Sfoglie di
Pai Guttiau con Fonduta al Cheddar
e Trombette di Albenga
all'Agro _____ Euro 25,00

...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 Semifreddo alle Pesche, Granella
di Amaretto e Salsa di Nocciole
al Rhum _____ 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
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