
LA FAMIGLIA CAVALLI

...dal 1996

RISTORANTE



I nostri Antipasti

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	
(1,3,4,7)			
Il Tonno profumato alla Soya con Zenzero, in Panatura Panko, Maionese all'Acciuga, Cremoso di Barbabietola, Sakura e Croccante al Pistacchio	euro	28,00	
(1,3,4,5,6,8,10,12)			
La Sogliola "quasi alla Mugnaia" con Spuma di olandese e Foglia d'Ostrica (una pianta carnosa e saporita)	Salsa costiera	euro	29,00
(3,4,7)			
Il Polpo arrostito sulla Ghisa con Vellutata di Patate all'Arancia Pernambuco, Gocce di Burrata, Chips di Zucca al Rosmarino e Polvere di Capperi disidratati	euro	26,00	
(1,7,12,14)			
Il Patanegra Joselito Gran Riserva con Carciofi di Albenga impanati e Composta di Fichi leggermente piccante	euro	35,00	
(1,5,10)			
L'Ovetto cotto a 65° su Purè di Patate di Montagna, Fonduta di Formaggio Raschera, Tartufo nero e Polvere di Speck	euro	24,00	
(3,7)			



I nostri Primi Piatti

Le <i>storiche</i> Linguine “Morelli” all’Astice, Crema di Pistacchio di Bronte e Tartufo nero <i>(1,2,7,8,9)</i>	<i>euro</i>	35,00
Le Mezze Maniche “Bossolasco” agli Scampi con Pomodori Piccadilly, leggero peperoncino Cayenna e Pennellate di Pesto al Basilico <i>(1,2,7,8)</i>	<i>euro</i>	33,00
Gli Gnocchetti di Patate con Seppioline e Carciofi della Piana spadellati al Lime e Polvere di Bottarga di Muggine <i>(1,3,4,7,12,14)</i>	<i>euro</i>	27,00
I Plin ripieni di Foie Gras saltati al Burro demi-sel della Normandia e Uvetta sultanina, con Anatra cotta a bassa Temperatura, Riduzione al Porto e Polvere di Pane tostato <i>(1,3,7,9)</i>	<i>euro</i>	29,00
I Tagliolini ai 30 Rossi con Fondente di Porri di Cervere, Ricotta salata e Chips di Riso e Zucca <i>(1,3,7)</i>	<i>euro</i>	25,00

I Secondi dal Mare...

Il Bianco di Ombrina sfumata al Vermentino su Crema di Topinambur "bruciati" e Finocchi croccanti profumati alla "Bagna Càuda" <i>(4,7,9)</i>	euro	29,00
<i>Lo storico Tonno del Lamberti:</i> di Tonno scottato al Sale Maldon, con Raschera e Cipolle rosse glassate <i>(4,7,12)</i>	Filetto Fonduta al	euro 29,00
Il Baccalà "Morro Rafols" in Tempura con Spinaci novelli, Vinaigrette ai Lamponi e Salsa "Sweet Banana" <i>(1,4,5,12)</i>	euro	27,00
L'Astice flambato al Passito di Pigato su Cremoso di Scalogno e Peperoni al Miele di Rododendro di Monesi "Palmero" <i>(2,7,9)</i>	euro	53,00



I Secondi dalla Terra...

Il Filetto di Vitello scottato al Fondo bruno con Chips di Patate di Calizzano croccanti <i>(5,7,8,9)</i>	euro	33,00
Le Costolette di Agnello pre-salé al Forno con Riduzione alla Camomilla e Tartelletta sablé con Pomodorini confit e Carote glassate alla Soia <i>(1,6,7,9)</i>	euro	33,00

I DESSERT

**(1,3,7,8) La "Pavlova" ai Frutti rossi con
Cre moso alla Vaniglia, Stroscia
all'Olio di Oliva e Noci,
Dressing al Melograno**

euro 14,00

**abbinamento consigliato:*

un calice di Passito di Pantelleria

euro 13,00

Nika 2018

**(1,3,5,7,8) Il Tortino caldo al Cuore morbido
di Cioccolato Equatoriale Noir
"Valrhona" con Pere glassate,
Salsa al Burro di Arachidi
e Crumble agli Amaretti**

euro 14,00

**abbinamento consigliato:*

un calice di Malvasia di Bosa

euro 9,00

Madala 2022

**(3,8) La Mousse al Cioccolato bianco con
Composta cruda di Mele verdi, Salsa
alla Mandorla e Cialda alla
Cannella**

euro 14,00



GLUTEN FREE

**abbinamento consigliato:*

un calice di Picolit Cumins Livon 2020

euro 10,00

La Tartelletta con Ganache ai

euro 14,00

(1,3,7,8) **Marroni, Marron glacés, Caramello
e Alchechengi**

**abbinamento consigliato:*

un calice di Passito di Pantelleria

euro 13,00

Ben Ryé Donnafugata 2022



I FORMAGGI

(1,7,8) **Plateau di Formaggi**

euro 17,00

(con pane e composte)

*La varietà cambia settimanalmente:
il cameriere vi illustrerà i prodotti
selezionati*



ALLERGIE E INTOLLERANZE

Gentile Cliente, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari La preghiamo di segnalarle al personale e chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Dear Customer, please inform our staff if any food allergy or intolerance issue and ask whatever information/clarification relevant to our food and drinks.

Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie einige Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wir Sie bitten, ihr unserem Personal Zeichen zu geben und information über unsere Nahrungsmittel und über unsere Getränke zu fragen.

Cher Client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas de les signaler à notre personnel et demander renseignements sur nos nourritures et sur nos boissons.

ALLERGENS

- 1 CEREALS CONTAINING GLUTEN
- 2 CRUSTACEANS AND CRUSTACEANS PRODUCTS
- 3 EGGS AND EGG PRODUCTS
- 4 FISH AND FISH PRODUCTS
- 5 PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS
- 6 SOYA AND SOY-BASED PRODUCTS
- 7 MILK AND MILK-BASED PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE)
- 8 NUTS: ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS
- 9 CELERY AND CELERY-BASED PRODUCTS
- 10 MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS
- 11 SESAME SEEDS AND PRODUCTS BASED ON SESAME SEEDS
- 12 SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES
- 13 LUPINS AND LUPINE-BASED PRODUCTS
- 14 MOLLUSCS AND MOLLUSC-BASED PRODUCTS

**We inform our kind customers that in case of lack of availability of fresh products, frozen or blast chilled products may be used in compliance with curren*