
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)

La Capasanta scottata al Burro di Cacao su Vellutata di Piselli, Barbabietola, Scorza grattugiata di Lime e Cialda di Riso allo Zafferano

euro 25,00

(1,5,14)

Il Polpo arrostito sulla Ghisa con Pomodorini confit, Terra di Olive e Chips di Patate viola, su Cremoso di Zucchine Trombette di Albenga

euro 26,00

(1,14)

Il Patanegra Joselito Gran Riserva con Bruschetta di Pane al Lievito Madre e Burro demi-sel montato al Pomodoro

euro 33,00

(1,7)

L'Oveto 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 storiche 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>	32,00
I Tagliolini profumati alle Ortiche con Seppioline spadellate al Timo, Pomodori confit, Nocciole e Gocce di Chutney ai Limoni di Alassio <i>(1,3,7,8,14)</i>	<i>euro</i>	26,00
I Plin ripieni di Foie Gras saltati al Burro demi-sel della Normandia e Uvetta sultanina, con Tartare di Gamberi viola, Riduzione al Porto e Polvere di Pane tostato <i>(1,2,3,7)</i>	<i>euro</i>	30,00
Gli Gnocchetti di Patate al Ragù di Salsiccia di Brà “Tibaldi” con Trombette di Albenga, Crema di Burrata, Pancetta croccante e Polvere di Liquirizia <i>(1,3,7,9,12)</i>	<i>euro</i>	26,00

I Secondi dal Mare...

Il Branzino e il Cundigiun ligure: euro 29,00
Il Bianco di Branzino cotto in Padella su
Condiglione liquido ligure (pomodoro,
basilico, peperoni) e Ovetto croccante
(9,3,4)

Lo storico Tonno del Lamberti: Filetto euro 29,00
di Tonno scottato al Sale Maldon, con Fonduta al
Raschera e Cipolle rosse glassate
(4,7)

Il Baccalà "Morro Rafols" in Tempura con euro 27,00
Spinaci novelli, Vinaigrette ai Lamponi
e Salsa "Sweet Banana"
(4,5)



I Secondi dalla Terra...

Il Filetto di Vitello scottato al Fondo bruno con euro 33,00
Chips di Patate di Calizzano croccanti
(5,7,8,9)

Il Carré di Agnello al Forno con Melanzane a Funghetto euro 32,00
e Riduzione alla Granaccia e Mirtilli
(9,10)



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.

ALLERGENI

- 1 CEREALI** CONTENENTI GLUTINE
- 2 CROSTACEI** E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3 UOVA** E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4 PESCE** E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5 ARACHIDI** E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6 SOIA** E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7 LATTE** E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
- 8 FRUTTA A GUSCIO:** MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI
- 9 SEDANO** E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10 SENAPE** E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11 SEMI DI SESAMO** E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
- 13 LUPINI** E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14 MOLLUSCHI** E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

**Informiamo la gentile clientela che in caso di mancanza di reperibilità di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti surgelati o abbattuti di temperatura rispettando le normative vigenti.*

LA FAMIGLIA CAVALLI

...dal 1996

RISTORANTE



Starters

Russian Oscietra Premium Caviar with Pan Brioche Bruschetta and Normandy Demisel Butter:		
- 10 grams	euro	36,00
- 20 grams	euro	70,00
- 30 grams	euro	90,00
(1,3,4,7)		
Soya-flavored Tuna with Ginger, in Panko Breading, Anchovy Mayonnaise, Creamy Beetroot, Sakura and Crunchy Pistachio	euro	28,00
(1,3,4,5,6,8,10)		
Sautéed Scallop with Cocoa Butter on Pea Cream, Beetroot, Grated Lime Zest and Saffron Rice Waffle	euro	25,00
(1,5,14)		
Roasted Octopus with confit cherry Tomatoes, Olive Powder and purple Potato Chips on Cream of Zucchini "Trombette" from Albenga	euro	26,00
(1,14)		
Patanegra Joselito Gran Riserva with sourdough Bread Bruschetta and demi-sel whipped Tomato Butter	euro	33,00
(1,7)		
Egg cooked at 65° on Mountain mashed Potatoes, Raschera Cheese Fondue, black Truffle and smoked Ham Powder	euro	24,00
(3,7)		



Our First Courses

Linguine “Morelli” with Lobster, Pistachio Cream and Black Truffle <i>(1,2,7,8,9)</i>	<i>euro</i>	35,00
Mezze Maniche “Bossolasco” (pasta) with Scampi, “Piccadilly” Tomatoe Sauce, light Cayenne Pepper and Drops of Basil Pesto <i>(1,2,7,8)</i>	<i>euro</i>	32,00
Tagliolini scented with Nettles with sautéed Cuttlefish with Thyme, confit Tomatoes, Hazelnuts and Drops of Alassio Lemons Chutney <i>(1,3,7,8,14)</i>	<i>euro</i>	26,00
“Plin” Ravioli stuffed with Foie gras sautéed with Normandy demi-sel Butter and Rraisins, with purple Prawn Tartare, Port Sauce and toasted Bread Powder <i>(1,2,3,7)</i>	<i>euro</i>	30,00
Homemade Potato Gnocchi with “Brà” Sausage Ragout (veal sausage) with Zucchini “Trombette”, Burrata Cream, crispy Bacon and Licorice Powder <i>(1,3,7,9,12)</i>	<i>euro</i>	26,00

Our Main Courses from the Sea...

Sea Bass and Ligurian "Condigiun": euro 29,00
Baked Sea Bass Fillet on "Condiglione" liquid
Salad (tomato, basil, peppers) and Crispy Egg
(9,3,4)

Grilled Tuna Fillet with Maldon Salt, "Raschera"
Cheese Fondue and glazed red Onions euro 29,00
(4,7)

Cod "Morro Rafols" fried in Tempura Style euro 27,00
with Spinach, Raspberry Vinaigrette
and "Sweet Banana" Sauce"
(4,5)



Our Main Courses from the Land...

Veal Filet scented with roast Sauce and euro 33,00
crunchy fried Potato Chips
(5,7,8,9)

Baked Rack of Lamb with Aubergines and euro 32,00
Granaccia-wine sauce with Blueberries
(9,10)



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 current regulations.*