

LA FAMIGLIA CAVALLI

...dal 1996

RISTORANTE

Lamberti



I nostri Antipasti

Il Tonno profumato alla Soya con Zenzero, in Panatura Panko, Maionese all'Acciuga, Cremoso di Barbabietola, Sakura e Croccante al Pistacchio (1,3,4,5,6,8,10,	euro	28,00
 "La Caprese di Polpo": Polpo arrostito sulla Ghisa, su Pomodoro montato all'Olio, Stracciatella di mozzarella di Bufala, Origano e Gocce di Olive taggiasche (7,14)	euro	28,00
 Il Patanegra Señorío de Montanera con Bruschetta di Pane al Lievito Madre e Burro demi-sel montato al Pomodoro (1,7)	euro	30,00
 L'Ovetto cotto a 65° su Purè di Patate di Montagna, Fonduta di Formaggio Raschera, Tartufo nero e Polvere di Speck (3,7)	euro	24,00



I nostri Primi Piatti

Le *storiche* Linguine “Morelli” all’Astice,
Crema di Pistacchio di Bronte
e Tartufo nero
(1.2.7.8.)

euro 35,00

Le Mezze Maniche “Bossolasco” agli Scampi
con Pomodori Piccadilly, leggero peperoncino
Cayenna e Pennellate di Pesto al Basilico
(1.2.7.)

euro 34,00

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
(1.3.7.9)

euro 29,00

I Secondi dal Mare...alla Terra

Il Baccalà "Morro Rafols" in Tempura con
Spinaci novelli, Vinaigrette ai Lamponi
e Salsa "Sweet Banana"
(1.4.5)

euro 29,00

Lo storico Tonno del Lamberti:
Filetto di Tonno scottato ai Cristalli di Sale Maldon,
con Pennellate di Fonduta al Formaggio Raschera
DOP e Cipolle rosse glassate
(4,7,12)

euro 29,00

Il Filetto di Vitello scottato al Fondo bruno
ridotto alla "Granaccia" di Albenga con
Chips di Patate di Calizzano croccanti
(5.7.8.

euro 34,00



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

**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.*

14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

...dal 1996

RISTORANTE

Lamberti



Starters

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)

“La Caprese di Polpo”: roasted Octopus on a Cream of fresh Tomato and Olive Oil with Buffalo’s Milk Mozzarella, Drops of Olives Cream and Oregano

euro 28,00

Patanegra Señorío de Montanera with sourdough Bread Bruschetta and demi-sel whipped Tomato Butter

euro 30,00

(1.7)

Egg cooked at 65° on Mountain mashed Potatoes, Raschera Cheese Fondue, black Truffle and smoked Ham Powder

euro 24,00

(3.7)

RISTORANTE LAMBERTI



Our First Courses

Linguine “Morelli” with Lobster, Pistachio
Cream and Black Truffle *euro* 35,00
(1.2.7.8.)

Le Mezze Maniche “Bossolasco” (pasta) with
Scampi, “Piccadilly” Tomatoe Sauce, light
Cayenne Pepper and Drops of Basil Pesto *euro* 34,00
(1.2.7.)

“Plin” Ravioli stuffed with Foie gras sautéed with
Normandy demi-sel Butter and Raisins, with
Duck cooked at low Temperature, Porto Sauce
and toasted Bread Powder *euro* 29,00
(1.3.7.9)

Our Main Courses

Cod "Morro Rafols" fried in Tempura Style
with Spinach, Raspberry Vinaigrette
and "Sweet Banana" Sauce
(1.4.5) *euro* 29,00

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

Veal Filet scented with roast Sauce and
crunchy fried Potato Chips
(5.7.8. *euro* 33,00

...dal 1996

RISTORANTE

Lamberti



Nos Entrées

Thon parfumé au Soja avec Gingembre,
frit en Panure Panko, avec Mayonnaise aux
Anchois, Crème de Betterave, Sakura et
Crumble à la Pistache
(1,3,4,5,6,8,10)

euro 28,00

“Caprese di Polpo”:
Poulpe rôti sur Crème de Tomates, Tranche
de Mozzarella de Bufalonne, Gouttes
d' Olives et Origan
(7,14)

euro 28,00

Il Patanegra Señorío de Montanera avec
Bruschetta de Pain au Levain et Beurre
demi-sel fouettée au Tomate
(1,7)

euro 30,00

Oeuf cuit à basse Température sur Purée de
Pommes de Terre, Fondue de Fromage “Raschera”,
Truffe noir et Poudre de Jambon fumé
(3,7)

euro 24,00

RISTORANTE LAMBERTI



Nos Pâtes

Linguine "Morelli" au Langouste, Crème de Pistache et Truffe noire *euro* 35,00

(1,2,7,8,

Le Mezze Maniche "Bossolasco" (pâtes) aux Langoustines avec Tomates Piccadilly, Piment léger de Cayenne et Gouttes de Pesto au Basilic *euro* 34,00

(1,2,7,

Raviolis farcis au Foie gras sautés au Beurre demi-sel et Raisins secs avec Canard cuit à basse température, Sauce au Porto et Poudre de Pain grillé *euro* 29,00

(1,3,7,9)

Poisson et Viandes

Morue « Morro Rafols » frite en Tempura
avec Épinard, Vinaigrette aux Framboises
et Sauce «Sweet Banana»
(1,4,5)

euro 29,00

Filet de Thon grillé au Sel Maldon, Fondue au
Fromage "Raschera" et Oignons rouges glacés
(4,7,12)

euro 29,00

Le Filet de Veau sauté avec Sauce rôtie
et Chips de Pommes de Terre
(5,7,8,

euro 34,00