

---

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 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 su Crema di Zucca leggermente piccante, con Fondente di Castagne, Scorza di Limone e Polvere di Caffè	euro	26,00	
(3,7,14)			
Il Patanegra Joselito Gran Riserva con Funghi Porcini impanati e Composta di Fichi leggermente piccante	euro	35,00	
(1,3,5,10)			
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 Funghi Porcini, Olio al Prezzemolo e Acciughe in Panatura Panko <i>(1,3,4,5,7,8)</i>	<i>euro</i>	28,00
I Plin ripieni di Burrata e Arancia con Anatra cotta a bassa Temperatura e Gocce di Fondo bruno <i>(1,3,7,9)</i>	<i>euro</i>	29,00
I Tagliolini ai 30 Rossi con Fondente di Porri di Cervere, Pecorino e Chips di Zucca profumata Cannella <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 Spinaci profumati alla "Bagna Càuda" <i>(4,7,9,12)</i>	<i>euro</i>	29,00
<i>Lo storico Tonno del Lamberti:</i> di Tonno scottato al Sale Maldon, con Raschera e Cipolle rosse glassate <i>(4,7)</i>	Filetto <i>euro</i>	29,00
Il Baccalà "Morro Rafols" cotto a bassa Temperatura su Vellutata bianca di Porri al Sentore di Noce moscata e Pannelle di Panissa croccante <i>(1,4,5,7)</i>	<i>euro</i>	27,00
L'Astice flambato al Passito di Pigato su Cremoso di Scalogno e Peperoni al Miele di Monesi "Palmero" <i>(2,7,9,12)</i>	<i>euro</i>	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>	<i>euro</i>	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>	<i>euro</i>	33,00



---

RISTORANTE LAMBERTI

---

## I DESSERT

- (1,3,7,8) La “Pavlova” ai Frutti rossi con  
Cremoso alla Vaniglia, Stroscia  
all’Olio di Oliva e Noci,  
Dressing al Melograno** euro 14,00  
*\*abbinamento consigliato:  
un calice di Passito di Pantelleria  
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  
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  
*\*abbinamento consigliato:*



GLUTEN FREE

*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 current regulations.*