

La cucina è un'alleanza  
tra il cuore e le proprie convinzioni.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Riccardo Longhi". The signature is stylized with large, sweeping loops and a horizontal line extending to the right.

**È** la rappresentazione stessa del mio intendere la vita. **MAD100% NATURA** significa letteralmente “matti di natura”. Significa sublimare l’elemento vegetale anche attraverso il supporto di proteine animali.

Dentro questo percorso c’è molto più della messa a punto di un piatto. Ritroverete l’attimo in cui un’erba viene colta, il sole d’alta montagna, le stagioni della caccia, le lunghe attese della pesca, i silenzi dell’inverno e le esplosioni mute della primavera. Il profumo del bosco, la terra in ogni sua forma e veste.

Troverete il senso della scelta di una materia prima, il legame trascendentale che mi lega a un ingrediente, l’impegno dei piccoli coltivatori e allevatori locali che fanno un lavoro così intenso che solo la passione più profonda può giustificare.

Artigianato puro.

# MAD100% NATURA

**Euro 350**

DIECI CREAZIONI A MANO LIBERA DOVE RACCONTERO'  
L'EVOLUZIONE DELLA MIA CUCINA.

ABBINAMENTO 5 CALICI DI CHAMPAGNE

**Euro 200**

ABBINAMENTO 7 CALICI DI VINO

**Euro 180**

MENU PER TUTTI I COMMENSALI AL TAVOLO

**I**l tartufo è un fungo, è un profumo, un'emozione, la sua presenza è sempre più rara, la sua estetica è diventata così loquace ai nostri occhi e al nostro naso, che tutti sappiamo distinguerla in mezzo a mille odori e altrettante forme.

Il tartufo si raccoglie, si cerca ardentemente, si desidera, non si coltiva. Sta alle regole della natura, vive grazie all'albero che gli offre tutto di sé, grazie al cielo che ne influenza lo sviluppo, grazie alla terra che gli sarà amica. Ed è singolare come le condizioni a noi più avverse siano per lui le più prolifiche: pioggia, umidità, temperature rigide.

Si coglie, delicatamente, la notte, quando tutto tace, e per farlo servono nasi allenati, perché è nella natura stessa del tartufo nascondersi. Uno scrigno fatto di terra e di radici, sotto uno strato di foglie, in mezzo a un bosco, all'ombra di un nocciolo, di una quercia o di un castagno.

Perché la natura trova sempre un modo per farsi ammirare.

# BEST OF ORO BIANCO

**Euro 280**

## **MUGO**

Euro 90

Scampo\*, salsa ai pinoli tostati, olio al pino mugo.

## **S'8TERRA**

Euro 60

Fricassee di chiocciole\* metodo Cherasco, soffice mousseline della Bisalta, infusione icterina.

## **PANE E MORTADELLA**

Euro 55

Fine velo di pasta cotta in estrazione di mortadella, infusione al pepe di Pondicherry.

## **RADICI**

Euro 55

Riso cotto in estrazione di sedano rapa e infusione alla bagna cauda.

## **MARBLE**

Euro 70

Capesante\* cloutée all'alga kombu, salsa al lardo dolce.

## **SALTIMBOCCA ALLA PIEMONTESE**

Euro 80

Animella\* come un saltimbocca Piemontese e salsa truffè.

## **LABRUSCA**

Sorbetto all'uva fragola, veli di barbabietola, zuppetta al combawa.

## **PARIS**

Euro 35

Daquoise alla nocciola ganache al caffè guatemalteco sentori di sottobosco.

**TARTUFO BIANCO D'ALBA**

**PREZZO SECONDO QUOTAZIONE DEL GIORNO**

**“DAL ROERO ALLE LANGHE” 5 CALICI DI VINO Euro 160**

**“SFUMATURE DI PINOT NERO” 4 CALICI DI VINO Euro 180**

**“AUTUNNO IN VERTICALE” 4 CALICI DI BAROLO Euro 200**

**I**l viaggio serve per capire chi sei. Crescendo e viaggiando, ho capito che ho costantemente bisogno di essere circondato di stimoli, di vedere cose nuove per trarre ispirazione, fare e farmi domande. Di preparare valigie vuote che torneranno piene, di assaggiare, di visitare ogni angolo del pianeta, per rubare con i cinque sensi quanto più mi è concesso.

Mi definisco un viaggiatore, non come chi non sa stare a casa propria, ma come chi si sente in eterno movimento, non solo fisicamente, soprattutto mentalmente. Mi piace l'idea di trovare sapori nuovi in giro per il mondo, riportarli a casa, assimilarli, a volte anche dimenticarli, e aspettare che tornino alla mente nel momento giusto.

L'orto e la serra fanno parte di questo viaggio: è lì che riporto tutto ciò che trovo nel mio peregrinare, e scoprire come un seme possa dare un frutto diverso in base alle condizioni in cui vive, è ciò che rende unico il **VIAGGIO**, ed anche la mia cucina.

# VOYAGE

**Euro 280**

## **CENTALLO**

Fagioli di Centallo, guanciale di mare e salsa ai calamari arrostiti.

Euro 60

## **DETROIT**

Barbabietola cotta in papillote, latte vegetale e condimenti aciduli.

Euro 50

## **CANTO DEL BOSCO**

Ravioli di porcini, dashi di sottobosco.

Euro 60

## **TANNICO**

Risotto cotto in estrazione di uva fragola, garum.

Euro 55

## **CADIZ**

Lichette di triglia, salsa come una Roteña.

Euro 75

## **BARBACOA**

Agnello cotto in pib di marna come un barbacoa, mole acidule e jus all'epazote.

Euro 80

## **HUAKIWI**

Kiwi nella loro essenza, polvere di sumacco e spuma di cocco thay.

## **VICTORIA**

Salume di ananas Victoria, sorbetto alla brace e vaniglia di Tahiti.

Euro 35

ABBINAMENTO 5 CALICI DEL VIAGGIO

**Euro 180**

ABBINAMENTO 6 CALICI DI VINO

**Euro 160**

# PER FINIRE IN DOLCEZZA

## PERSECA

Pesca al vino rosso, spuma alla verbena e piment doux fumè.

Euro 35

## THAI-SIAM

Palet di mango confit impregnato al passione e banana, guimauve cocco e sticky rice.

Euro 35

## TARTE SOUFFLE'

Cre moso al cioccolato vanuari, pralinato di arachidi, gelato alla vaniglia.

Euro 35

## PARIS

Daquoise alla nocciola ganache al caffè guatemalteco sentori di sottobosco

Euro 35

## VICTORIA

Salume di ananas Victoria, sorbetto alla brace e vaniglia di Tahiti.

Euro 35



# DAL PASCOLO

Selezione di quattro formaggi alpini e transalpini, mostarde e pane ai cereali.

**Euro 30**

Selezione di sette formaggi alpini e transalpini, mostarde e pane ai cereali.

**Euro 40**

**Si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari.**

Su richiesta il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato.

Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di commercio, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili.

Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04).

I prodotti contrassegnati con un \* sono surgelati: i prodotti raggiungono in brevissimo tempo la temperatura di -18°C