

# Indice alfabetico delle ricette

Abalone alla fiamma con insalata liquida e alghe nori	8
Ali di razza, crema di finocchi e scaloppa di foie gras alla birra	164
Anemoni di mare fritti con crema di anemoni, plancton e maionese alla mela verde	16
Anguilla cotta, scaloppa di foie gras, petali di rosa cristallizzati e salsa di fragole e limone	20
Astice al vapore con variazione di pomodori, salsa di peperone e spuma di acqua di pomodoro	22
Astice alla catalana, nidi di verdure, salsa di corallo di astice, passatina di pomodoro datterino ed estratto di basilico	24
Astice con gelatina di litchi e mango, mela e cetriolo in osmosi e salsa al mais	26
Baccalà cbt con passatina di pomodoro, gelato al basilico e bruschetta croccante	28
Baccalà con spuma di gnocchi di rapa rossa, puntarelle, crema di limone e scalogno caramellato	30
Baccalà scottato con pelle croccante e insalata di rinforzo	34
Bianchetti cotti in foglia di limone, zeste di limone, patata confit ed emulsione di limone	40
Black cod con zuppa di pesce, gelatina al plancton e crema al limone	68
Bonito scottato al punto rosa, gel di rabarbaro, fondo bruno e salsa allo yogurt	44
Bouquet di insalata, erbe aromatiche, granchio reale e ceci	104
Branzino con pelle croccante su acqua di asparagi verdi, tartare di branzino, cialda di polenta e frutto della passione	48
Calamaretti scottati, brodo intenso di calamari, purè di ceci al curry ed estratto di rosmarino	50
Calamaretti scottati, patate, cipolle e lime su tortillas al nero di seppia	52
Calamaro cbt, gelatina intensa di calamaro, salsa al nero di calamaro, polenta bianco perla e foglie di mais	54
Calamaro in tempura, purè di sedano rapa, gel di mela verde e sedano rapa fermentato	56
Cannolicchi cbt, salsa di mandarino, salsa di finocchietto e salicornia fritta	60
Capesante alla puttanesca con panure al burro croccante e finto corallo	62
Capitone cbt, salsa di fondo bruno e aceto balsamico, crema di zuppa di cipollotti	64
Cappelletti all'acciuga, crema di cavolfiore, colatura di alici di Cetara e burro, alici marinate e caviale Beluga	72
Carbonaro doppia cottura con soia allo yuzu, centrifugato di asparagi verdi e gelato di asparagi bianchi	70
Carpaccio di branzino, mela verde, granita di ricotta, polvere di bergamotto e gelatina alla birra	46
Carpaccio di tonno crudo con verdure acidule e spuma di salsa tonnata	230
Caviale e patata	76
Centrofolo marinato in aceto di ciliegia, foglie di shiso, gel di ciliegie e crema di gamberi e plancton	78
Cernia marinata, ghiaccia di mandorle e finocchio di mare	80
Ceviche di ricciola con lime, menta, rum, salsa di pomodoro, lamponi e chips di yucca	172
Ceviche di ricciola con passatina di pomodoro datterino rosso e giallo	174
Coca maiorchina con sgombro fiammato, variazione di pomodori, olive taggiasche e salsa al prezzemolo	214
Conchiglie di pasta, crema di patate e pecorino, pinoli, basilico e crema di anemoni di mare con anemoni fritti	18
Cous cous di spaghetti con broccoli, polpette di alici e spuma di bagna caoda	14
Cozze al burro nocciola e aceto su crema di mandorle e dragoncello	82
Dentice con soia antica, crema e gelato di barbabietole e panna acida	86
Fettucelle con cima di rapa, acciughe, peperoncino e granita di caciocavallo podolico	10
Filetto di sogliola cbt, salsa di carote e pompelmo, caramello e gelatina di pompelmo	222
Finte cozze di pasta al nero ripiene di cozze con zuppa intensa di fagioli pigna e lardo di Colonnata	84
Finti noodles di sedano rapa, tagliatelle di seppia, uova di quaglia alla soia antica e maialino croccante	200
Fragolino al vapore, topinambur al bbq, limone e variazione di nocciola	88
Fregola con concentrato di zuppetta di mare, lime, salsa di prezzemolo e filettini di pesce di scoglio	152
Frutti di mare al brodo di dragoncello, crescione e cipollotto acidulo	90
Gambero rosso, cipolla giarratana alla brace, fagioli, carote	94
Gamberoni viola di Sanremo all'aceto di riso al katsuobushi, vellutata di gamberi, vellutata di plancton, alghe fritte e limone	102
Gnocchi di kuzu al caciocavallo podolico, crema di carciofi, scamponi grigliati e menta	192

Granchio porro al naturale, zuppa intensa di carapaci di granchio, salsa al plancton, finta alga alla menta e prezzemolo, sfera di latte di cocco e zenzero	108
Granchio porro al profumo di agrumi con corallo di granchio e gelatina di maggiorana e dragoncello	106
Insalata di bianchetti con salicornia bollita, olio e limone	42
Lasagnetta multicolore con baccalà, gamberi, cime di rapa e crema di riso al cacciucco	32
Leccia al vapore	112
Linguine ai ricci con clorofilla di prezzemolo, burro di manteca e peperoncino fresco	168
Maccheroncini al ferro fatti a mano con gambero rosso, ostrica, gel di spinaci e olio al lime	98
Merluzzo al verde con crescione, patate confit e olio al prezzemolo	114
Merluzzo gabilo cbt, purè al burro e sugo di brasato	116
Mezze maniche di farro e cece nero con crema di patate, sugo intenso di totani, totani scottati e pesto di finocchietto marino e selvatico	234
Moscardini al bbq con pesto di menta e basilico, variazione di zucchine, fiori di zuccina fritti e crema di cedro	118
Murena con minestra maritata vegetariana, riso canadese soffiato e brodo intenso di verdure	120
Nasellini in tempura, maionese al plancton e maionese ai ricci di mare	124
Occhialona al vapore, intingolo di aglio e peperoncino, puntarelle bollite, salsa di catalogna e gel di limone di Amalfi	128
Orata con asparagi al bbq, insalata di alghe e salsa all'uovo marinato e soia	132
Osso con midollo, variazione di tonno, ricci di mare e polline	232
Ostrica con gelato di patata affumicata, olio al lime, caviale, gelatina di capperi e polline	134
Ostriche Belon	140
Ostriche con brodo dashi al porro	138
Ostriche fritte alla scapece con zucchine e brodo dashi acidulo	136
Pancotto in acqua di pomodoro, variazione di pomodori gialli, rossi e verdi, con gamberi cbt, stracciatella e semi di basilico	100
Panini al vapore: bianchi con seppie e neri con garusoli	202
Panna cotta al cavolfiore, caramello allo yuzu e caviale Beluga	74
Pescatrice con crema di spinaci, cumino e limone, tartare di spinaci, mandorle e peperoncino	146
Pizza frita con cima di rapa, ricotta di pecora, limone fermentato e sarda al bbq	188
Pizzaiola di tonno	228
Polpo a pressione con purè di patate arrosto e patatine fritte	160
Polpo arrosto con crema di carota, zucca alla griglia, spuma di kefir di capra e caramello all'aceto	162
Raviolo aperto, omaggio a Gualtiero Marchesi	204
Raviolo di pescatrice con verdure, quinoa al nero di seppia e consommé di seppia	148
Razza shabu shabu, salsa di frutti di mare, cetriolione marinato al frutto della passione, vongole, cannolicchi, tartufi e spirulina	166
Ricciola al rosa con patata schiacciata al limone, acqua di cardamomo, cavolo nero e brodo di provola affumicata	170
Risotto al plancton, seppia, seppia frita e aioli	158
Risotto alla clorofilla di prezzemolo, cozze, cannolicchi, vongole, pomodorini arrostiti e burrata	92
Risotto con cavolo nero, limone, capperi, alici e colatura	12
Rombo e zucca al bbq con gelato all'alloro	180
Rombo scottato in padella al naturale con cipolle al forno ripiene di estratto di cicoria, nasturzio e insalatina di pimpinella	182
Rombo, cicoria, e maionese di galanga con macedonia fresca esotica	178
Sahimi di pagro con salsa ponzu e verdure	142
Salsa di plancton all'acqua di riccio, ricci di mare, caviale, crema di cavolfiore e maionese ai ricci	154
Sandwich di sogliola con minestrone di frutta e verdura e crema di carota	224
Sardina bruciata, melanzana arrostita con crema di arachidi, brodo di melanzana affumicata, melanzana frita, olio al sesamo e soia	190
Scampi marinati allo yuzu, tapioca, gel di scampi su brodo di 5 mele, ricotta	194
Scarpette con crema di patate affumicate, fonduta di caciocavallo, salsa alla menta e gnocchi di caciocavallo	210

Scorfano in osmosi con rapa rossa, cipolla di Tropea, barbabietola e limone	196
Seppia arrostita ripiena di estratto di tarasacco, asparagi, taccole e piselli, granita di feta e salsa al nero di seppia	198
Sgombro marinato con crema di patate e porri al bbq, brodo di porri, katsuobushi e mattonella all'olio di sgombro affumicato	218
Sgombro marinato, scarola alla piastra, insalata liquida, alga nori croccante e caviale	220
Spaghettoni tridente con nero di seppia, panure croccante, pomodori, bottarga e seppioline	212
Super spaghettoni con vongole nazionali, julienne di calamaro, limone candito e polvere di tarallo	240
Tagliatella di ceci con cococha al bbq, rosmarino e cipolla caramellata	38
Tagliatelle di seppia shabu shabu con purè di patate allo zenzero e lime	206
Tagliolini alla granseola	110
Tartare di calamari, arachidi, gelato al cocco e salsa di soia bianca fermentata	58
Tataki di palamita su gazpacho, variazione di pomodoro e gelato alla mozzarella di bufala	144
Trancio di ombrina con centrifugato di ravanella, ravanella marinata, salsa di yogurt, crema di barbabietola, lardo di cinta senese battuto	130
Trancio di pescatrice, caponata di verdure e panure croccante	150
Trancio di ricciola, frutti di bosco, panna e verdure marinate e fermentate	176
Triglia al naturale, zuppetta intensa alla livornese, crema di origano, crescione, pomodoro e limone con panure croccante	236
Un'idea di mugnaia, sfere di verdure, purè al burro e salsa al burro e limone	184
Ventresca di tonno alla brace al profumo di cannella, erbe aromatiche e insalatina	226
Vongole nazionali con ragù di verdure, timo e cannella	238
Zuppetta di murena con ceci, cavolo nero, pelle croccante, hummus e aioli	122
Zuppetta primaverile	208

## Indice alfabetico delle preparazioni di base

Agrumi fermentati	246	Olio al lime	247
Aioli al latte	245	Olio al prezzemolo	251
Aioli leggero	245	Olio alla menta	244
Brodo dashi	250	Olio di rosmarino	251
Brodo intenso di calamaro, totano o seppia	247	Panure al burro croccante	249
Brodo vegetale	251	Panure croccante	246
Cialda di polenta	250	Pasta fresca all'uovo	249
Cipolle marinate al lampone	244	Polvere di lime (o bergamotto o limone)	248
Clorofilla di prezzemolo	250	Polvere di pomodoro	243
Crema di broccoli	245	Pompelmo sotto sale	246
Crema di limoni di Amalfi o crema di limoni	250	Purè di patate all'olio	248
Crema di patate	246	Salsa al plancton con gamberi	246
Estratto di basilico	247	Salsa di acciughe	249
Estratto di gamberi	244	Salsa di arance	243
Estratto di rosmarino	248	Salsa di basilico	247
Fondo bruno	243	Salsa di prezzemolo	249
Fumetto di pesce	244	Tempura	246
Gel di katsuobushi	251	Verdure fermentate	248
Gel di lime e bergamotto (o yuzu e bergamotto)	251	Zuppa concentrata di pesce	248
Olio al bergamotto	244		