

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

Il 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

S'8TERRA

Fricassea di chioccioline* metodo Cherasco, soffice mousseline della Bisalta, infusione icterina.

Euro 60

COJ

Foglie croccanti di cavolo-verza fris , lardo e jus al kimchi.

Euro 60

PANE E MORTADELLA

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

Euro 55

RADICI

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

Euro 55

GERUSALEM

Lucioperca profumato al timo limone, topinambur e salsa truff .

Euro 70

SALTIMBOCCA ALLA PIEMONTESE

Animella* come un saltimbocca Piemontese.

Euro 80

SUZETTE

Insalata di arance su sfoglia di farro, gelato come una fiesta del 1993.

PARIS

Daquoise alla nocciola ganache al caff  guatemalteco sentori di sottobosco.

Euro 35

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

MEN  PER TUTTI I COMMENSALI AL TAVOLO

Il 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

SWEET&SOUR

Dumpling di nero Piemontese, dashi alla galanga.

Euro 60

SPINOSO

Fusilli, estratto di foglie di carciofo, caffè verde e anemoni di mare.

Euro 55

VALENCIA

Aiguillette di branzino, salsa valenciana.

Euro 75

SELVATICO

Sella di daino, melagrana e radicchio rosa di Gorizia.

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

PER FINIRE IN DOLCEZZA

MELA

Palet di caco, granita di melagrana, condimento allo yuzu.

Euro 35

PH3

Agrumi nella loro essenza.

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

PIZZA AUTUNNALE

Pressé di heliantix, spuma di ricotta, salsa di pere e regina dei prati.

Euro 35

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