

MANU

I CLASSICI

Kombucha alle mele

*Oliva Sferica "El Bulli"

*Gelato al parmigiano "Bob Noto"

Goffri di farinata

*Tramezzino "Mulassano"

Patata Soufflè

*Pavesino alla ligure

Polpo alla moda del "Tickets"

Insalata verde

Berlingot alle erbe e foglie di fico

Quaglia 'mbuttunata alla cacciatora

FESTIVAL DI DESSERT

€ 70

FESTIVAL

*Daiquiri alla brace caldo e freddo

*Oliva Sferica "El Bulli"

*Parmigiano e frutto della passione

*Melone, litchis e sambuco

Tartelleta di fave,
uova di salmone selvaggio, erbe aromatiche

*Pane di patate e burro all'acciuga

*Cocktail di gamberi in tempura

Cozza ripiena al sentore di fumo

*Gamberi Gobbetti, fave, friggirelli e yogurt

*Granchio al Josper e spuma di bottarga

Riso, pomodori verdi ed eucalipto
(il nostro burro e salvia)

*Morone al verde con clorofilla di erbe,
salsa ravigote e ponzu al prezzemolo

FESTIVAL DI DESSERT

€ 85

GRAN FESTIVAL

*Daiquiri alla brace caldo e freddo

*Oliva Sferica "El Bulli"

*Parmigiano e frutto della passione

*Flan di foie gras con essenza di Vermouth rosso

Goffri di farinata

*Melone, litchis e sambuco

*Pane di patate e burro all'acciuga

Katsu Sando piemontese

*Cocktail di gamberi in tempura

Anguilla ed alloro

Insalata verde

Animella al "Vecchio Samperi"

Berlingot alle erbe, foglie di fico e lumache

*Spaghetino con ricci di mare ed olivello spinoso

*Piccione Cafè de Paris

FESTIVAL DI DESSERT

€ 100

SURGELATI: alcune materie prime sono lavorate e successivamente congelate in loco secondo le procedure di autocontrollo. Il granchio e la carne iberica sono prodotti di qualità surgelati nel paese di origine. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.

CONDIVIDERE

“CONDIVIDERE NON È
SOLO UN RISTORANTE
MA UNO STILE DI VITA”

FERRAN ADRIÀ

