

# MANÚ

## 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 cacciatoria

## FESTIVAL DI DESSERT

€ 70

**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.

## 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, friggitelli 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
- \*Spaghettino con ricci di mare ed olivello spinoso
- \*Piccione Cafè de Paris

## FESTIVAL DI DESSERT

€ 100

Condividere

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

FERRAN ADRIÀ

