

# MANU

## I CLASSICI

Oliva sferica "El Bulli"

\*Gelato al parmigiano "Bob Noto"

Patata soufflè

Brioche modenese

\*Cannellone di avocado e granchio

Tartare di pomodoro "El Barri"

Insalata verde

\*Polpo alla moda del "Tickets"

Bottoni di coda, crema al mais e ristretto di ossobuco

\*Pluma Iberica con Garum

## FESTIVAL DI DESSERT

€ 70

## FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

\*Gelato al parmigiano "Bob Noto"

Pane di patate, burro all'acciuga e tartufo nero

Ostrica ed uva fragola

Cocktail di gamberi in tempura

\*Tramezzino "Mulassano"

\*Crudo di dentice ed agrumi

\*Seppiole alla brace e salsa al nero

Terrina di peperone con ristretto di pompelmo

Yakitori di lingua e bagnetto verde

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

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

## FESTIVAL DI DESSERT

€ 85

## GRAN FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

\*Gelato al parmigiano "Bob Noto"

Pane di patate, burro all'acciuga e tartufo nero

Flan di foie gras con essenza di Vermouth rosso

Melone, litchis e sambuco

Ostrica ed uva fragola

Katsu Sando piemontese

Cocktail di gamberi in tempura

Anguilla ed alloro

Insalata verde

Animella al "Vecchio Samperi"


Linguina cacio e pepe, sakè e polline

Berlingot alle erbe, foglie di fico e lumache

\*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**

