



I CLASSICI

Oliva sferica "El Bulli"

*Gelato al parmigiano "Bob Noto"

Patata soufflè

Brioche modenese

*Tramezzino "Mulassano"

*Crudo di ricciola e kumquat

Capasanta, rafano e cavolo nero

Yakitori di lingua e bagnetto verde

Bottoni di coda, crema di nocciole e "Vecchio Samperi"

*Pluma iberica con Garum

FESTIVAL DI DESSERT

€ 70



DECONGELATI: 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

Oliva sferica "El Bulli"

*Gelato al parmigiano "Bob Noto"

Pane di patate, burro all'acciuga e bottarga

Ostrica, melograno e sambuco

Katsu Sando

Foie gras... Come un antipasto piemontese

Tortilla "El Bulli" 1998 e tartufo nero

Verdure alla brace e bagna caöda

Yakitori di lingua e bagnetto verde

Risotto in brodo di parmigiano con estrazione di pollo arrosto

Quaglia alla "Rossini"

oppure

Morone, rafano e cavolo nero

FESTIVAL DI DESSERT

€ 85

GRAN FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

*Gelato al parmigiano "Bob Noto"

Pane di patate, burro all'acciuga e tartufo nero

Pizzella alla scarola

*Banh Mi di maialino

Katsu Sando

Foie gras... Come un antipasto piemontese

Anguilla ed alloro

Verdure alla brace e bagna caöda

Animella al "Vecchio Samperi"

Linguina cacio e pepe, sakè e polline

Agnello, pompelmo, peperoni e zafferano

Piccione Café de Paris

FESTIVAL DI DESSERT

€ 100

Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie od intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio

CONDIVIDERE

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

FERRAN ADRIÀ

