



I CLASSICI

Oliva sferica "El Bulli"

*Gelato al parmigiano "Bob Noto"

Brioche modenese

*Tramezzino "Mulassano"

Tartare di pomodoro "El Barri"

*Crudo di ricciola e kumquat

Tortilla "El Bulli" 1998 e tartufo nero

Agnolotti al tovagliolo e spuma di parmigiano

Agnello, pompelmo, peperoni e zafferano

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"

Pane di patate, burro all'acciuga e bottarga

Ostrica, melograno, sambuco e pepe rosa

Cocktail di gamberi in tempura

Katsu Sando

Foie gras... Come un antipasto piemontese

Yakitori di lingua e bagnetto verde

Verdure alla brace e bagna caöda

Risotto in brodo di parmigiano con estrazione di pollo arrosto

Quaglia alla "Rossini"
oppure

Morone, rafano e cavolo nero

FESTIVAL DI DESSERT

85 €

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

GRAN FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Litchis ed acqua di rose

Pizzella alla scarola

"Vol au vent"

Banh-Mi di maialino

Katsu Sando

Foie gras... Come un antipasto piemontese

Anguilla, scalogno, alloro e cassis

Verdure alla brace e bagna caöda

Animella al "Vecchio Samperi"

Linguina cacio e pepe, sakè e polline

Agnello, pompelmo, peperoni e zafferano

...Come un brasato

FESTIVAL DI DESSERT

Condividere

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

FERRAN ADRIÀ

