



## 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 €

## 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 €

## 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, saké e polline

Agnello, pompelmo, peperoni e zafferano

...Come un brasato

## FESTIVAL DI DESSERT

100 €

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.

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

