

# MANU

## I CLASSICI

Oliva sferica "El Bulli"

\*Gelato al parmigiano "Bob Noto"

Gaufre di farinata

\*Tramezzino "Mulassano"

Brioche modenese

Tortilla "El Bulli" 1998 e tartufo nero

Verdure alla brace e bagna caöda

Yakitori di lingua e bagnetto verde

Agnolotti al tovagliolo e spuma di parmigiano

\*Pluma iberica e garum

## FESTIVAL DI DESSERT

75 €

## FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Pane di patate, burro all'acciuga e bottarga

Cochinita

"Vol au vent"

\*Cocktail di gamberi in tempura

Foie gras... Come un antipasto piemontese

Ramen di cipolle e calamari

\*King crab alla moda del "Tickets"

...Come un brasato

Risotto in brodo di parmigiano con estrazione di pollo arrosto

Morone, rafano e cavolo nero

## FESTIVAL DI DESSERT

90 €

## GRAN FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

"Vol au vent"

Pizzella alla scarola

Cochinita

Katsu Sando

Foie gras... Come un antipasto piemontese

Verdure alla brace e bagna caöda

Anguilla, semi di senape e fiori

\*Astice "Combal"

Linguina cacio e pepe, sakè e polline

Agnello, pompelmo, peperoni e zafferano

...Come un brasato

## FESTIVAL DI DESSERT

105 €

**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

