



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 €



DECONGELATI: alcune materie prime sono lavorate e
succesivamente 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

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 €

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"

"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

FESTIVAL DI DESSERT

105 €

Condividere

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

FERRAN ADRIÀ

