



## I CLASSICI

- \*Oliva sferica "El Bulli"
- Pane di patate, burro all'acciuga e bottarga
- Gaufre di farinata
- \*Tramezzino "Mulassano"
- Brioche modenese
- \*Foie gras...Come un antipasto piemontese
- Asparago alla carbonara
- \*Agnolotti al tovagliolo e spuma di parmigiano
- \*Pluma iberica con garum

## FESTIVAL DI DESSERT

75 €

**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
- Biscotto di mais
- Pan-cake
- Funghi in textura
- Fasolaro in aguachile
- Insalata verde
- Katsu Sando
- \*Ramen di cipolle e calamari
- Spaghettino con ricci di mare ed olivello spinoso
- Ventresca di tonno al verde

## FESTIVAL DI DESSERT

90 €

**I MENÙ VARIANO IN BASE ALLA STAGIONALITÀ ED ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA MATERIA PRIMA**

## GRAN FESTIVAL

- \*Oliva sferica "El Bulli"
- Biscotto di mais
- Tartelletta di primavera
- Pan-cake
- Ostrica, oliva, frutto della passione ed olio EVO
- Katsu Sando
- Insalata verde
- Anguilla, semi di senape e fiori
- \*Ramen di cipolle e calamari
- Riso, pomodori verdi, eucalipto e ribes nero (il nostro burro e salvia)
- \*Morone, beurre blanc e caviale
- Agnello, cedro e camomilla

## FESTIVAL DI DESSERT

105 €

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

