

# MANÙ

## 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 €

## 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

Spaghettoni con ricci di mare ed olivello spinoso

Ventresca di tonno al verde

## FESTIVAL DI DESSERT

90 €

## 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

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

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.



# CONVIVIARE

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

FERRAN ADRIÀ

