



## I CLASSICI

\*Oliva sferica "El Bulli"

\*Gelato al parmigiano "Bob Noto"

Gaufre di farinata

\*Tramezzino "Mulassano"

Brioche modenese

\*Foie gras...Come un antipasto piemontese

Yakitori di lingua e bagnetto verde

\*Agnolotti al tovagliolo e spuma di parmigiano

Quaglia alla diavola

## FESTIVAL DI DESSERT

75 €

## FESTIVAL

\*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di patate, burro all'acciuga e bottarga

Viva Messico

Ceviche di frutta con gelato di achiote

Ostrica, oliva, frutto della passione ed olio EVO

Cocktail di gamberi in tempura

Brioche modenese

Insalata verde

Mandala di gamberi

\*Linguina, scampi, camomilla e bergamotto

\*Morone al verde

## FESTIVAL DI DESSERT

90 €

## GRAN FESTIVAL

\*Oliva sferica "El Bulli"

Viva Messico

Tartelletta di primavera

Ceviche di frutta con gelato di achiote

Ostrica, oliva, frutto della passione ed olio EVO

Katsu Sando

Insalata verde

Mandala di gamberi

\*Anguilla, semi di senape e fiori

Riso, pomodori verdi, eucalipto e ribes nero  
(il nostro burro e salvia)

\*Morone, asparago bianco e caviale

Agnello, cedro e camomilla

## 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.

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

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

# CONVIVARE

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

FERRAN ADRIÀ

