



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 €



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
- 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 €

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"
- 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 €

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

Condividere

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

FERRAN ADRIÀ

