



I CLASSICI

*Oliva sferica "El Bulli"

*Gelato al parmigiano "Bob Noto"

Bocadillo di calameretti spillo alla romana

*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

Mandala di gamberi rossi

Insalata verde

Polipetti in salsa

*Linguina, scampi, camomilla e bergamotto

Morone e zucchine trombetta

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 viola

*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.

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

CONVIVIARE

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

FERRAN ADRIÀ

