

# MANU

## I CLASSICI

\*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di patate e crema di burro all'acciuga

\*Gelato al parmigiano "Bob Noto"

Patata soufflè

Katsu Sando piemontese

Brioche modenese

\*Foie gras...Come un antipasto piemontese

Verdure alla brace e bagna caoda

Riso, ovuli e ristretto di pollo e patate

\*Pluma iberica con garum

## FESTIVAL DI DESSERT

85 €

## FESTIVAL

\*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di patate e crema di burro all'acciuga

Tartelletta di fine estate

Viva Messico

Ceviche di frutta con gelato di achiote

Katsu Sando piemontese

Ostrica

Mandala di gamberi rossi

Insalata verde

Stracciatella, ovuli e bottarga

\*Linguina, scampi, camomilla e bergamotto

Baccalà e zucca

## FESTIVAL DI DESSERT

95 €

## GRAN FESTIVAL

\*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di patate e crema di burro all'acciuga

Viva Messico

Tartelletta di fine estate

Ceviche di frutta con gelato di achiote

Katsu Sando piemontese

Brioche modenese

Ostrica

Mandala di gamberi rossi

Insalata verde

\*Anguilla, semi di senape ed ovuli

Spaghettoni alla saluzzese

Animella e peperoni

Agnello, nocciole e cognà

## FESTIVAL DI DESSERT

110 €

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

