

MANU

I CLASSICI

*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di patate e crema di burro all'acciuga

*Gelato al parmigiano "Bob Noto"

*Tramezzino "Mulassano"

Brioche modenese

*Foie gras...Come un antipasto piemontese

Melanzana alla parmigiana

Arroz di anatra ed anguilla

*Pluma iberica e garum

FESTIVAL DI DESSERT

85 €

FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di patate e crema di burro all'acciuga

Ceviche di frutta con gelato di achiote

Viva Messico

Ostrica, sedano e mela verde

Tartelletta di porcini e parmigiano

*Mandala di gamberi rossi

Insalata verde

Stracciatella, ricci di mare e tartufo nero

*Linguina, scampi, camomilla e bergamotto

Morone al verde

FESTIVAL DI DESSERT

95 €

GRAN FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Tartelletta di fine estate

Acciuga tartufata

Viva Messico

Ceviche di frutta con gelato di achiote

Tartelletta di porcini e parmigiano

Katsu Sando piemontese

*Mandala di gamberi rossi

Insalata verde

Animella e peperoni

Linguine e salsa Alfredo

Rigatoni alla saluzzese

Agnello, latte acido e mirtilli speziati

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

