

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

Tortilla 1998 con cipolla caramellata,
patate e tartufo nero

Arroz di anatra e pancetta di maialino

Ventresca di tonno al verde

FESTIVAL DI DESSERT

85 €

FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di patate e crema di burro all'acciuga

Viva Messico

Tartelletta di porcini e parmigiano

Ostrica, oliva e mandarino verde

Ventresca di tonno e ricci di mare

Capasanta marinata con ristretto di pomodoro

Rosa di zucca

Ramen di cipolle e calamari

Linguina, cacio, pepe e macis

Morone, rafano, senape ed aneto

FESTIVAL DI DESSERT

95 €

GRAN FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Tartelletta di erbe sottobosco

Viva Messico

Ceviche di frutta con gelato di achiote

Ventresca di tonno e ricci di mare

Tartelletta di porcini e parmigiano

Katsu Sando piemontese

Insalata verde

Ramen di cipolle e calamari

Animella al "Vecchio Samperi"

Melanzana, crema di latte e tartufo bianco

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

CONVIVARE

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

FERRAN ADRIÀ

