



I CLASSICI

- *Oliva sferica "El Bulli"
- Pane di patate e crema di burro all'acciuga
- *Gelato al parmigiano "Bob Noto"
- *Tramezzino "Mulassano"
- Brioche modenese
- Insalata alla brace
- Tortilla 1998 con cipolla caramellata, patate e tartufo nero
- Arroz di anatra ed anguilla
- *Morone, rafano, senape ed aneto

FESTIVAL DI DESSERT

90 €



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 e crema di burro all'acciuga
- Biscotto "Viva Messico"
- Patata soufflè
- Croccchè di patate ed insalata di pollo alle erbe
- Ceviche di frutta con gelato di achiote
- Capasanta Bloody Mary
- Mandala di gamberi viola
- *Duetto di Ramen di cipolle con calamari e Dumpling in genovese
- Linguina con peperoni arrosto
- *Pluma iberica con garum

FESTIVAL DI DESSERT

100 €

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 di cantina
- Biscotto "Viva Messico"
- Tartelletta di erbe e pralinato di semi di zucca
- Pelle di pollo, wagyu ed acciuga
- Ceviche di frutta con gelato di achiote
- Brioche modenese
- Katsu Sando piemontese
- *Duetto di Ramen di cipolle con calamari e Dumpling in genovese
- Animella al "Vecchio Samperi"
- *Tortiglioni con ricci di mare ed olivello spinoso
- Agnello, crema di latte e mirtilli speziati
- ...Come un brasato

FESTIVAL DI DESSERT

120 €

Condividere

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

FERRAN ADRIÀ

