



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 €

FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di patate e crema di burro all'acciuga

Biscotto "Viva Messico"

Patata soufflè

Crocchè 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 €

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 €



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

