



## I CLASSICI

\*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di patate e crema di burro all'acciuga

Ostrica Bloody Mary

\*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"

Banh Mi di maialino da latte

Ventresca di tonno e ricci di mare

Capasanta marinata, semi di zucca e cereali soffiati

Yakitori di lingua e bagnetto verde

\*Mandala di gamberi rossi

\*Duetto di Ramen di cipolle con calamari e  
Dumpling in genovese

Linguina con peperoni arrosto

Agnello, crema di latte e mirtilli speziati

## FESTIVAL DI DESSERT

100 €

## GRAN FESTIVAL

\*Oliva sferica "El Bulli"

Pasticcino ribes e caviale

Biscotto "Viva Messico"

Tartelletta di erbe e pralinato di semi di zucca

Banh Mi di maialino da latte

Ceviche di frutta con gelato di achiote

Ventresca di tonno e ricci di mare

Katsu Sando piemontese

\*Duetto di Ramen di cipolle con calamari e  
Dumpling in genovese

Granchio reale alla moda del "Tickets"

\*Tortiglioni con ricci di mare ed olivello spinoso

Animella al "Vecchio Samperi"

...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

