



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 €



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"

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 €

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 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 €

Condividere

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

FERRAN ADRIÀ

