



I CLASSICI

- *Oliva sferica "El Bulli"
- Pane di patate e crema di burro all'acciuga
- Gelato al parmigiano "Bob Noto"
- *Tramezzino "Mulassano"
- Brioche modenese
- *Yakitori di lingua e bagnetto verde
- Insalata alla brace
- Tortilla 1998 con cipolla caramellata, patate e tartufo bianchetto
- Riso, pomodori verdi, eucalipto e cassis
- *Presa iberica, mandorle e cavolfiore

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"
- *Cocktail di gamberi in tempura
- Battuta di carota
- Katsu Sando piemontese
- Ricci di mare, stracciatella e pesto di fave
- Piselli alla perigord
- * Ramen di cipolle e calamari
- Linguina con estrazione di peperoni arrosto
- *Rombo al verde

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
- Battuta di carota
- Katsu Sando piemontese
- *Mandala di gamberi
- Ricci di mare, stracciatella e pesto di fave
- *Animella al "Vecchio Samperi"
- Chitarrina cacio, pepe, macis e sentore di fumo
- Piccione e pastinaca
- ...Come un brasato

FESTIVAL DI DESSERT

120 €

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

Condividere

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

FERRAN ADRIÀ

