



## 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 €

## 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 €



**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

