



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 verde
- *Mandala di gamberi
- Riso, pomodori verdi, eucalipto e cassis
- Rana pescatrice al verde

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 mais, ricotta di bufala e pomodoro speziato
- Biscotto "Viva Messico"
- Battuta di carota
- Tartelletta di porcini
- Katsu Sando piemontese
- Insalata verde
- *Zuppetta di zotoli e piselli alla brace
- Rosa del deserto
- Chitarrina, cacio, pepe, macis e sentore di fumo
- Ventresca di tonno...Come un saltimbocca alla romana

FESTIVAL DI DESSERT

100 €

GRAN FESTIVAL

- *Oliva sferica "El Bulli"
- Pasticcino ribes e caviale
- French toast
- Tartelletta di erbe e pralinato di semi di zucca
- Biscotto "Viva Messico"
- Battuta di carota
- *Pelle di pollo, tartare di gamberi e schie
- Katsu Sando piemontese
- Insalata verde
- Rosa del deserto
- Fusillone "costa e monti"

Piccione dell'Azienda Agricola F.Ili Miroglio con pastinaca
Presa iberica Joselito, cavolfiore, morchelle ed anice stellato

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

