



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 €

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.lli Miroglio con pastinaca

Presa iberica Joselito, cavolfiore, morchelle ed anice stellato

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

