

MANÚ

I CLASSICI

*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di patate e crema di burro all'acciuga

Battuta di carota

*Tramezzino "Mulassano"

Brioche modenese

*Mandala di gamberi

Insalata verde

Linguina con estrazione di peperoni arrosto

*Pluma iberica Joselito con garum

FESTIVAL DI DESSERT

90 €

FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di mais, ricotta di bufala e pesto di pomodoro

Biscotto "Viva Messico"

Ceviche di frutta

Tartelletta di porcini

Capasanta Bloody Mary

Ostrica, kumquat e datterino giallo

*Gambero di Mazara del Vallo e frutti rossi

Insalata verde

Riso alle foglie di fico, zahatar ed eucalipto

Ventresca di tonno...Come un saltimbocca alla romana

FESTIVAL DI DESSERT

100 €

GRAN FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Biscotto "Viva Messico"

*Banh-mi di maialino

Patata soufflè

*Pelle di pollo, gambero rosso e schie

Tartelletta di porcini

*Cocktail di gambero rosa

Ceviche di frutta

Katsu Sando piemontese

Insalata verde

Fusillone "costa e monti"

Piccione dell'Azienda Agricola F.lli Miroglio con pastinaca

Presca 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

CONDIVINARE

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

FERRAN ADRIÀ

