



I CLASSICI

*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di patate e crema di burro all'acciuga

*Tramezzino "Mulassano"

Brioche modenese

*Polpo alla moda del "Tickets"

Insalata verde

Riso alle foglie di fico, zahatar ed eucalipto

*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"

Brioche modenese

Ceviche di frutta

Katsu Sando piemontese

*Scampo alla brace e spuma di bottarga

Insalata verde

Tuffoli del Pastificio Mancini "alla saluzzese"

Ventresca di tonno...Come un saltimbocca alla romana

FESTIVAL DI DESSERT

100 €

GRAN FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di mais, ricotta di bufala e pesto di pomodoro

Canapé di pelle di pollo

Biscotto "Viva Messico"

Ceviche di frutta

Katsu Sando piemontese

*Gambero, oliva, frutto della passione ed extravergine

*Scampo alla brace e spuma di bottarga

Insalata verde

Fusillone del Pastificio Mancini "costa e monti"

Piccione dell'Azienda Agricola F.lli Miroglio con uva fragola

Presa iberica Joselito, finferli e pastinaca

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

