



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 €



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 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 €

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

GRAN FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di mais, ricotta di bufala e pesto di pomodoro

Canapè 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.Ili Miroglio con uva fragola

Presa iberica Joselito, finferli e pastinaca

FESTIVAL DI DESSERT

120 €

Condividere

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

FERRAN ADRIÀ

