



## I CLASSICI

\*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di patate e crema di burro all'acciuga

\*Lobster roll

Brioche modenese

Tortilla "El Bulli" 1998

\*Mandala di gamberi rossi

Insalata verde

Agnolotti "al tovagliolo" e spuma di parmigiano

\*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

Air baguette di patata con manzo marinato

Zuppetta di mais piccante con frutta e verdura

Biscotto "Viva Messico"

Strudel di vitello tonnato

Insalata di mare

Verdure alla brace con crema di acciuga

Xiao Long Bao Carmagnola

Risoni anatra e maialino...Come un arroz a banda

Saltimbocca alla romana di ventresca di tonno

## 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"

Pasticcino di ribes e caviale

Katsu Sando piemontese

Tartelletta di erbe e pralinato di semi di zucca

Biscotto "Viva Messico"

Zuppetta di mais piccante con frutta e verdura

Anguilla in saor di grue di cacao

Pan bagnato, ricci e ricotta infornata

Cardoncello trifolato ai formaggi

Lumache nel verde

Berlingot di fondata, consommè di cipolle e burro all'astice

Piccione sotto la Mole

Barbabietola perigord

## FESTIVAL DI DESSERT

120 €

# Condividere

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

FERRAN ADRIÀ

