

MANÚ

I CLASSICI

*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di patate e crema di burro all'acciuga

*Tramezzino "Mulassano"

Brioche modenese

*Mandala di gamberi rossi

Tortilla "El Bulli" 1998

Verdure alla brace con crema di acciuga

Ravioli del plin del Condividere

Saltimbocca alla romana di ventresca di tonno

FESTIVAL DI DESSERT

95 €

FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di mais

Air baguette di patata con manzo marinato

Vol au vent e fonduta di Comtè

Zuppetta di mais piccante con frutta e verdura

Biscotto "Viva Messico"

Tostada di tonno

Insalata di mare

*Ramen di cipolle e calamari

Conchigliette alla pescatora

Quaglia en croute alla perigord

FESTIVAL DI DESSERT

110 €

GRAN FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Bianco mangiare, mandorla, cocco e caviale

*Pizzella, foie gras e nocciole

Katsu Sando piemontese

Vol au vent e tartufo

Biscotto "Viva Messico"

Zuppetta di mais piccante con frutta e verdura

Anguilla in saor di grue di cacao

Cardoncello trifolato ai formaggi

Lumache nel verde

Agnolotti, consommè di cipolle e burro all'astice

Gnocchi pasta matta, ricci di mare e ricotta affumicata

Sottospalla di manzo, bernese al metodo classico e cardoncello in escabeche

FESTIVAL DI DESSERT

130 €

* **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

