

# MANÚ

## I CLASSICI

\*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di patate e crema di burro all'acciuga

\*Tramezzino "Mulassano"

Brioche modenese

\*Mandala di gamberi rossi

Insalata verde

\*Ramen di cipolle e calamari

Ravioli del plin del Condividere

\*Saltimbocca alla romana di ventresca di tonno

## FESTIVAL DI DESSERT

95 €

## FESTIVAL

\*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di mais e pesto di fave

Vol au vent e fonduta di Comtè

Air baguette di patata con manzo marinato

Ostrica "Cold brew"

Zuppetta di mais piccante con frutta e verdura

Biscotto "Viva Messico"

Katsu Sando piemontese

Vignarola di mare

Sedano rapa, carciofo e tartufo nero

Risoni alla pescatora

Quaglia en croute alla perigord

## FESTIVAL DI DESSERT

110 €

## GRAN FESTIVAL

\*Oliva sferica "El Bulli"

Prosciutto di tonno e caviale

\*Wafer, 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

Carciofo e perigord

Animella e vaniglia verde

Agnolotti, consommè di cipolle e burro all'astice

Gnocchi di pasta matta, fave, panna e prosciutto

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**

