

# 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 presa iberica Joselito

## FESTIVAL DI DESSERT

95 €



\* **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"

Primo sale, tartufo nero e fave

Vol au vent e fonduta di Comtè

Air baguette di patata con manzo marinato

Zuppetta di mais piccante con frutta e verdura

Biscotto "Viva Messico"

Katsu Sando piemontese

Capasanta marinata allo yuzu

Vignarola di mare

Sedano rapa, carciofo e tartufo bianchetto

Risoni alla pescatora

Quaglia en croute alla perigord

## FESTIVAL DI DESSERT

110 €

## GRAN FESTIVAL

\*Oliva sferica "El Bulli"

Pasticcino ribes e caviale

\*Wafer, foie gras e nocciole

Aletta di pollo al curry

Vol au vent e fonduta di Comtè

Primo sale, tartufo nero e fave

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

Gnocchi di pasta matta, fave, panna e prosciutto

Linguina, pomodoro verde, eucalipto e cassis

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

## FESTIVAL DI DESSERT

130 €

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**

