

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

Pollo ripieno di morchelle in salsa Albufera

FESTIVAL DI DESSERT

95 €

FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Primo sale, tartufo estivo 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"

Vignarola di mare

Gambero rosso, ramsin in conserva ed aria al brusc

Sedano rapa, carciofo e tartufo estivo

Risoni alla pescatora

Agnello, asparago bianco ed agretti

FESTIVAL DI DESSERT

110 €

GRAN FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

*Wafer, foie gras e nocciole

Primo sale, tartufo estivo e fave

Tartelletta con fiori di zuccina, blue ed anchoiade

Sequenza di pollo al curry

Biscotto "Viva Messico"

Zuppetta di mais piccante con frutta e verdura

Anguilla in saor di grue di cacao

Spugnole ripiene, crema di patate e salsa di pollo arrosto

Animella e vaniglia verde

Gnocchi di pasta matta, fave, panna e prosciutto

Linguina, pomodoro verde, eucalipto e cassis

*Saltimbocca alla romana di ventresca di tonno

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

* **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.

CONDIVINARE

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

FERRAN ADRIÀ

