

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

100 €

FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Primo sale, tartufo estivo e fave

Patata soufflè con ventresca di tonno

Vol au vent e fonduta di Comtè

Cocktail di gamberi in tempura

Zuppetta di mais piccante con frutta e verdura

Gambero rosso, ramsin in conserva ed aria al brusc

Vignarola di mare

Asparago cotto in foglie di fico

Cardoncello trifolato ai formaggi

Risoni alla pescatora

Agnello, asparago bianco ed agretti

FESTIVAL DI DESSERT

110 €

GRAN FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

*Millefoglie di foie gras e nocciole

Pasta brick, fiori di zucchine ed acciuga

Biancomangiare alle mandorle con granita di pomodoro

Sequenza di pollo al curry

Biscotto "Viva Messico"

Zuppetta di mais piccante con frutta e verdura

Anguilla in saor di grue di cacao

Calamaro alla piemontese

Animella e vaniglia verde

Gnocchi di pasta matta, fave, panna e prosciutto

Lingua, pomodoro verde, eucalipto e cassis

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

