

MANÚ

I CLASSICI

*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di patate e crema di burro all'acciuga

Tramezzino "Mulassano"

Zuppetta di mais piccante con frutta e verdura

*Carpaccio "El Bulli" 1998

Insalata verde

*Ramen di cipolle e calamari

Riso alle foglie di fico e gorgonzola

Agnello, crema di latte e mirtilli speziati

FESTIVAL DI DESSERT

100 €

FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di mais, ricotta di bufala e pesto di pomodoro

Panino in porchetta

Air baguette di patata con manzo marinato

Katsu Sando piemontese

Crudo di ricciola, latte di mandorla, limone e cereali soffiati

Vignarola di mare

Gambero rosso, ramsin in conserva ed aria al brusc

Cardoncello trifolato ai formaggi

Linguina, pomodoro verde, eucalipto e cassis

Saltimbocca alla romana di ventresca di tonno

FESTIVAL DI DESSERT

110 €

GRAN FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

*Millefoglie di foie gras e nocciole

Vol au vent e fonduta di Comtè

Sequenza di pollo

Biancomangiare alle mandorle con granita di pomodoro

Biscotto "Viva Messico" omaggio a Paco Mendez

Zuppetta di mais piccante con frutta e verdura

Calamaro alla piemontese

Animella e vaniglia verde

Razza con estrazione di patate e rosmarino

Gnocco burro ed oro

Bottone 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

