

# MANÚ

## FESTIVAL

\*Oliva sferica "El Bulli"

Zuppetta di fico d'india e pomelo

Biscotto "Viva Messico"

Katsu Sando piemontese

\*Patata Soufflè

\*Carpaccio "El Bulli"

Manzo marinato e porcini

Insalata di verdure alla brace

\*Seppie e misticanza

Gnocco burro ed oro

Linguine al limone

\*Saltimbocca di ventresca di tonno

## FESTIVAL DI DESSERT

120 €

## GRAN FESTIVAL

\*Oliva sferica "El Bulli"

\*Millefoglie di foie gras e nocciole

Pasticcino di barbabietola, crème fraiche e rafano

Vol au vent di fonduta

Aletta di pollo al curry

Zuppetta di fico d'india e pomelo

Albese e zabajone

Terrina di steak tartare con fiore di porcini

\*Calamaro alla piemontese

\*Scampo alla brace e tartare di Wagyu

Insalata di verdure alla brace


Gnocco burro ed oro

Plin di fonduta, consommé di cipolle e burro all'astice

\*Morone alle rape

## FESTIVAL DI DESSERT

140 €



\* 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

# CONDIVIDERE

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

FERRAN ADRIÀ

