

# MANU

## FESTIVAL

\*Oliva sferica "El Bulli"

Air baguette con manzo marinato

Vol au vent di fonduta

Katsu Sando piemontese

Insalata, gorgonzola e noci

Carciofo, sedano rapa, vinaigrette e tartufo nero

Curry di erbe, mazzancolla e vinaigrette -196°

Insalata di verdure alla brace

Cardoncello trifolato ai formaggi

Gnocco burro ed oro

Linguine al limone

Rombo e rape

## FESTIVAL DI DESSERT

120 €

\* 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.

## GRAN FESTIVAL

\*Oliva sferica "El Bulli"

Pasticcino di barbabietola, crème fraiche e rafano

Millefoglie di foie gras e nocciole

Katsu Sando piemontese

Montadito di ventresca e ricci

Flan di cipolla e vermouth

Cavolfiore e caviale

Curry di erbe, ostrica e vinaigrette -196°

Albese tiepida e zabajone

\*Calamaro alla piemontese

Spiedino di verza laccato

Carciofo in salsa Périgord

Gnocco burro ed oro

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

Quaglia in crosta con salsa al tartufo nero

## FESTIVAL DI DESSERT

140 €

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

