

FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Pasticcino di barbabietola, crème
fraîche e rafano

Vol au vent di fonduta

Brioche modenese

Katsu Sando piemontese

Ricci di mare, ventresca di tonno
e fave

*Curry di erbe, gamberi Gobbetti e
vinaigrette -196°

*Calamaro Thai 2025

Insalata verde

Carciofo in salsa Périgord

Gnocco burro e oro

Plin con crema di mais e ristretto
di ossobuco

Ventresca di tonno al verde

FESTIVAL DI DESSERT

120 €

GRAN FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Pasticcino di barbabietola, crème
fraîche e rafano

Cubo di patata e Wagyu

Katsu Sando piemontese

Montadito di ventresca e ricci

Carciofo, caffè e limone

Flan di cipolla e vermouth

Radicchio, gorgonzola e
pan di spezie

Albese tiepida e zabajone

Curry di erbe, ostrica e
vinaigrette -196°

Piselli leggermente affumicati
e senape

*Mazzancolla, assoluto di
zucchine e botaniche

Gnocco burro e oro

Linguine alla cetarese

Agnello zenzero e rosmarino

FESTIVAL DI DESSERT

140 €

I MENÙ VARIANO QUOTIDIANAMENTE IN
BASE ALLA STAGIONALITÀ ED
ALL'ARRIVO DELLE MATERIE PRIME