

FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

*Gelato al parmigiano "Bob Noto"

Takoyaki napoletano

Katsu Sando Piemontese

Montadito di tonno e ricci di mare

Ostrica alle erbe e vinaigrette
-196°C

Zucchina Patisson cotta in acqua di
mozzarella, olive e basilico

*Salpicon di crostacei

*Morchelle farcite, crema di sedano
rapa e salsa di pollo arrosto

Gnocchi burro e oro

Risoni in placchetta... come un arroz
con brodo di anguilla

Ventresca di tonno... come un
saltimbocca alla romana

FESTIVAL DI DESSERT

120 €

GRAN FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Cremino di Parmigiano e Vermouth

Cubo di patata con tartare di carne
cruda

Acciuga e pelle di pollo

Duetto di funghi

Pan bagnato, ricotta affumicata e
ricci di mare

Albese tiepida di Wagyu, Cafè de
Paris

*Crudo di ricciola Hamachi e soia
mediterranea

*Seppia e kimchi di lattuga

*Scampo e curry di zucca

Carciofo fondente in salsa Perigueux

Gnocco burro e oro

Spaghetti, nero di seppia affumicato
e acetosella

Quaglia in crosta, salsa Albufera

FESTIVAL DI DESSERT

140 €