

FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Air Baguette con manzo marinato

Ricci di mare e bergamotto

Katsu Sando Piemontese

Ostrica alle erbe e vinaigrette
-196°C

*Salpicon di crostacei

Insalata di verdure alla brace

*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"

Pasticcino di ribes, creme fraiche,
rafano e caviale

Vol au vent di Comtè

Millefoglie di foie gras e nocciola

Cocktail di tonno

Bufala di mozzarella

Pan bagnato, ricotta affumicata e
ricci di mare

*Crudo di ricciola Hamachi e soia
mediterranea

*Seppia e kimchi di lattuga

Mazzancolla alla brace, aglio e olio

Carciofo fondente in salsa Perigueux

Gnocco burro e oro

Spaghetti, nero di seppia affumicato
e acetosella

Merluzzo al verde

FESTIVAL DI DESSERT

140 €

FESTIVAL

*Spherical olive "El Bulli"

Air baguette with marinated veal
carpaccio

Sea urchins and bergamot

Katsu Sando Piemontese

Oyster with herbs and vinaigrette
-196°C

*Shellfish salpicon

Grilled vegetables with anchovies'
cream

*Morel mushrooms, celeriac cream and
roasted chicken

"Burro e oro" style gnocchi

Risoni and eel... arroz style

Tuna belly... roman saltimbocca style

DESSERT FESTIVAL

120 €

GRAN FESTIVAL

*Spherical olive "El Bulli"

Currant pastry with creme fraiche,
horseradish and caviar

Comtè vol au vent

Wafer with foie gras and hazelnut

Tuna cocktail

Almond Mozzarella

Soaked bread, smoked ricotta and
sea urchins

*Hamachi amberjack and mediterranean
soy sauce

*Cuttlefish and lettuce kimchi

Grilled king prawn, garlic and oil

Artichoke in Perigueux sauce

Gnocchi "Burro e Oro"

Spaghetti, smoked cuttlefish ink
sauce and wood sorrel

Codfish with green sauce

DESSERT FESTIVAL

140 €