FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Vol au vent di Comtè

Air baguette con manzo marinato

Katsu Sando Piemontese

Ostrica, curry di erbe, vinaigrette
-196°C

Capasanta e kumquat

Salpicon di crostacei

Insalata di verdure alla brace

Gnocchi burro e oro

Risoni in placchetta… come un arroz
con pancetta di maialino iberico

Merluzzo al verde

FESTIVAL DI DESSERT

130 €

GRAN FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Meringa al miele tostato e gelato al gorgonzola

Millefoglie di foie gras e nocciola

Patata soufflè come un vitello tonnato

Cocktail di scampi

Albese tiepida, Cafè de Paris

Bufala di mozzarella

Pan bagnato con ricci di mare e ricotta affumicata

Insalata liquida e sgombro marinato

Astice, curry di zucca e bergamotto

Patata, ostrica poché, salsa champagne e caviale

Carciofo fondente in salsa Perigueux

Gnocco burro e oro

Spaghettone al nero di seppia affumicato

Quaglia in crosta, salsa albufera

FESTIVAL DI DESSERT

150 €

FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Comtè vol au vent

Crispy potato with marinated beef carpaccio

Piedmontese Katsu Sando

Oyster, green curry sauce and vinaigrette -196°C

Scallop and kumquat

Shellfish salpicon

Grilled vegetables with anchovies' cream

"Burro e oro" style gnocchi

Risoni and iberian pork belly… arroz style

Cod in green sauce

DESSERT FESTIVAL

130 €

GRAN FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Honey meringue and gorgonzola ice cream

Wafer with foie gras and hazelnut

Crispy potato…vitello tonnato style

Langoustine cocktail

Warm Albese, Cafè de Paris

Almond Mozzarella

Soaked bread with sea urchins and smoked ricotta

Liquid lettuce and marinated mackerel

Lobster with pumpkin curry and bergamot

Potatoes, pochè oyster, Champagne sauce and caviar

Artichoke in Perigueux sauce

Gnocchi “Burro e Oro”

Spaghettoni with smoked black ink

Quail en croute, albufera sauce

DESSERT FESTIVAL

150 €