

FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Patata soufflè... come un vitello
tonnato

Vol au vent di Comtè

Cocktail di scampi

Brioche Modenese

Ostrica, curry di erbe, vinaigrette
-165°C

Salpicon di astice

Scorfano e ristretto delle sue spine

Insalata di verdure alla brace

Gnocchi burro e oro

Linguine alla cetarese

Ventresca di tonno... come un
saltimbocca alla romana

FESTIVAL DI DESSERT

130 €

GRAN FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Meringa al miele tostato e gelato al
gorgonzola

Millefoglie di foie gras e nocciola

Pelle di pollo, gambero viola e
schie fritte

Patata soufflè... come un vitello
tonnato

Katsu Sando piemontese

Rosa di Hamachi, cedro, brodo di
tamarindo

Bufala di caprese

Astice, curry di zucca

Patata, ostrica pochè, salsa
champagne e caviale

Carciofo fondente in salsa Perigueux

Gnocco burro e oro

Spaghettone, pomodoro verde e cassis

Sottospalla di manzo, salsa
dolceforte, cardoncello

FESTIVAL DI DESSERT

150 €

FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Comtè vol au vent

Langoustine cocktail

Modenese brioche

Oyster, green curry sauce,
vinaigrette -165°C

Lobster salpicon

Scorpionfish with its reduction
sauce

Grilled vegetables with anchovies'
cream

"Burro e oro" style gnocchi

Linguine with cetarese sauce

Tuna belly... roman saltimbocca style

DESSERT FESTIVAL

130 €

GRAN FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Honey meringue and gorgonzola ice
cream

Wafer with foie gras and hazelnut

Purple shrimp, chicken skin and
fried lagoon prawns

Crispy potato...vitello tonnato
style

Piedmontese Katsu Sando

Hamachi amberjack, tamarind broth
and cedar

Almond buffalo mozzarella

Lobster with pumpkin curry

Potatoes, oyster, Champagne sauce
and caviar

Artichoke in Perigueux sauce

Gnocchi "Burro e Oro"

Spaghettoni with green tomatoes
and currant

Beef shoulder, dolceforte sauce,
king oyster mushroom

DESSERT FESTIVAL

150 €