

FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Vol au vent di Comtè

Duetto di manzo

Cocktail di gamberi rossi

Rosa di Hamachi, cedro, brodo di
tamarindo

Salpicon di astice

Patata, capasanta, Champagne

Insalata di verdure alla brace

Gnocchi burro e oro

Conchigliette allo scorfano

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

Montadito di ricciola Hamachi

Pelle di pollo, gambero, schie
fritte

Katsu Sando piemontese

Ostrica... viaggio a Rio de Janeiro

Misticanza di erbe amare e sauce
verte

Astice, curry di zucca, bergamotto

Patata, capasanta, Champagne e
caviaie

Carciofo fondente, salsa al tartufo
nero

Gnocco burro e oro

Spaghettone, pomodoro verde e cassis

Merluzzo al verde

FESTIVAL DI DESSERT

150 €

FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Comtè vol au vent

Beef duet

Red shrimp cocktail

Hamachi amberjack, tamarind broth
and cedar

Lobster salpicon

Potato, scallop, Champagne

Grilled vegetables with anchovies'
cream

"Burro e oro" style gnocchi

Conchigliette pasta with red snapper

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

Hamachi Amberjack montadito

Raw shrimp, chicken skin and fried
lagoon shrimp

Piedmontese katsu sando

Oyster... travel to Rio de Janeiro

Mix of bitter herbs and sauce
verte

Lobster, pumpkin curry, bergamot

Potato, scallop, Champagne and
caviar

Artichoke, black truffle sauce

Gnocchi "Burro e Oro"

Spaghettoni, green tomatoes and
black currant

*Codfish in green sauce

DESSERT FESTIVAL

150 €