

# FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Gelato al Parmigiano Reggiano  
"Bob Noto"

Cubo di patata con tartare di carne  
cruda

Foglie di Shiso in tempura

Ricci di mare e bergamotto

Rosa di Hamachi, cedro, brodo di  
tamarindo

Salpicon di crostacei

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

Pelle di pollo, gambero, schie  
fritte

Katsu Sando piemontese

Vol au vent di Comtè

Misticanza di erbe amare e sauce  
vert

Rosa di Hamachi, cedro, brodo di  
tamarindo

Salpicon di crostacei

Patata, ostrica, Champagne e  
caviale

Carciofo fondente, salsa al tartufo  
nero

Gnocco burro e oro

Spaghettone, pomodoro verde e cassis

Quaglia in crosta

FESTIVAL DI DESSERT

150 €

# FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Parmigiano Reggiano ice-cream  
"Bob Noto"

Crispy cube potato with raw meat  
tartare

Tempura shiso leaves

Sea urchins and bergamot

Hamachi amberjack, tamarind broth  
and cedar

Shellfish 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

Raw shrimp, chicken skin and fried  
lagoon shrimp

Piedmontese katsu sando

Comtè vol au vent

Mix of bitter herbs and sauce  
verte

Hamachi amberjack, tamarind broth  
and cedar

Shellfish salpicon

Potato, oyster, Champagne and  
caviar

Artichoke, black truffle sauce

Gnocchi "Burro e Oro"

Spaghettoni, green tomatoes and  
black currant

Quail en croute

**DESSERT FESTIVAL**

**150 €**