

FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Gelato al Parmigiano Reggiano
"Bob Noto"

Cubo di patata con tartare di carne
cruda

Ricci di mare e bergamotto

Foglie di Shiso in tempura

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

Ricci di mare e bergamotto

Misticanza di erbe amare e sauce
vert

Rosa di Hamachi, cedro, brodo di
tamarindo

Astice, curry di zucca

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

Sea urchins and bergamot

Tempura shiso leaves

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

Sea urchins and bergamot

Mix of bitter herbs and sauce
verte

Hamachi amberjack, tamarind broth
and cedar

Lobster, pumpkin curry

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 €