

FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Biscotto "Viva Messico"

Tramezzino "Mulassano"

Vol au vent di Comtè

Rosa di Hamachi, cedro, brodo di
tamarindo

Salpicon di crostacei

Capasanta, curry di zucca

Insalata di verdure alla brace

Gnocchi burro e oro

Conchigliette allo scorfano

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

Katsu Sando piemontese

Pelle di pollo, tartare di gambero
viola e schie fritte

Duetto di ventresca di tonno

Misticanza di erbe amare e sauce
verte

Astice, curry di zucca e bergamotto

Patata, ostrica pochè, salsa
champagne
e caviale

Carciofo fondente, salsa al tartufo
nero

Gnocco burro e oro

Spaghettone, pomodoro verde e cassis

Ventresca di tonno... come un
saltimbocca alla romana

FESTIVAL DI DESSERT

150 €

FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

"Viva Messico" biscuit

"Mulassano" sandwich

Comtè vol au vent

Hamachi amberjack, tamarind broth
and cedar

Shellfish salpicon

Scallop, pumpkin curry and bergamot

Grilled vegetables with anchovies'
cream

"Burro e oro" style gnocchi

Conchigliette pasta with red snapper

Codfish in green sauce

DESSERT FESTIVAL

130 €

GRAN FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Honey meringue and gorgonzola ice
cream

Wafer with foie gras and hazelnut

Piedmontese katsu sando

Purple shrimp tartare, chicken
skin and fried lagoon shrimp

Tuna belly duet

Mix of bitter herbs and sauce
verte

Lobster, pumpkin curry and
bergamot

Potatoes, oyster, Champagne sauce
and caviar

Artichoke, black truffle sauce

Gnocchi "Burro e Oro"

Spaghettoni, green tomatoes and
black currant

Tuna belly... roman saltimbocca
style

DESSERT FESTIVAL

150 €