

FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Cubo di patata e tartare di
ventresca di tonno

Tramezzino "Mulassano"

Vol au vent di Comtè

Rosa di Hamachi, cedro, brodo di
tamarindo

Salpicon di crostacei

Polpo "Tickets"

Insalata di verdure alla brace

Gnocchi burro e oro

Conchigliette allo scorfano

Quaglia in crosta

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

Misticanza di erbe amare e sauce
verte

Duetto di tonno

Astice, curry di zucca e bergamotto

Patata, ostrica pochè e Champagne

Carciofo fondente, salsa al tartufo
nero

Gnocco burro e oro

Spaghettone, pomodoro verde e cassis

Piccione, mirtilli e cardamomo

FESTIVAL DI DESSERT

150 €

FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Crispy potato, tuna belly tartare

"Mulassano" sandwich

Comtè vol au vent

Hamachi amberjack, tamarind broth
and cedar

Shellfish salpicon

Octopus "Tickets"

Grilled vegetables with anchovies'
cream

"Burro e oro" style gnocchi

Conchigliette pasta with red snapper

Quail en croute

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

Mix of bitter herbs and sauce
verte

Tuna duet

Hamachi amberjack, tamarind broth
and cedar

lobster, pumpkin curry and
bergamot

Potato, pochè oyster, Champagne

Artichoke, black truffle sauce

Gnocchi "Burro e Oro"

Spaghettoni, green tomatoes and
black currant

Pigeon, blueberries, spices and
cardamom

DESSERT FESTIVAL

150 €