

FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Vol au vent di Comtè

Cubo di patata e tartare di carne
cruda

Biscotto "Viva Messico«

Ricci di mare e bergamotto

Cocktail di scampi

Rosa di Hamachi, cedro, brodo di
tamarindo

Salpicon di crostacei

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

Misticanza di erbe amare e sauce
verte

Rosa di Hamachi, cedro, brodo di
tamarindo

Scampo Wagyu

Patata, ostrica pochè, salsa
champagne e caviale

Carciofo fondente in salsa al
tartufo nero

Gnocco burro e oro

Spaghettone, pomodoro verde e cassis

Piccione, mirtilli, spezie e
cardamomo

FESTIVAL DI DESSERT

150 €

FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Comtè vol au vent

Crispy potato and raw meat tartare

"Viva Mexico" biscuit

Sea urchins and bergamot

Langoustine cocktail

Hamachi amberjack, tamarind broth
and cedar

Shellfish salpicon

Grilled vegetables with anchovies'
cream

"Burro e oro" style gnocchi

Conchigliette pasta with
scorpionfish

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

Anchovie, purple shrimp tartare,
fried lagoon shrimp

Mix of bitter herbs and sauce vert

Hamachi amberjack, tamarind broth
and cedar

Wagyu langoustine

Potatoes, oyster, Champagne sauce
and caviar

Artichoke, black truffle sauce

Gnocchi "Burro e Oro"

Spaghettoni with green tomatoes
and currant

Pigeon, blueberries, spices and
cardamom

DESSERT FESTIVAL

150 €