

FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Gelato al Parmigiano Reggiano
"Bob Noto"

Brioche Modenese

Katsu Sando piemontese

Ricci di mare e bergamotto

Ricciola Hamachi, fragoline di
bosco e kimchi

Salpicon di crostacei

Patata, ostrica, Champagne e
caviaie

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

Pan bagnato, ricci di mare e ricotta
affumicata

Misticanza di erbe amare e sauce
vert

Crema di lattuga, salsa ponzu al
prezzemolo e cuori eduli

Cipolle giovani, gelsomino e Comtè

Astice e curry di zucca

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"

Modenese Brioche

Piedmontese katsu sando

Sea urchins and bergamot

Hamachi amberjack, wild
strawberries and kimchi

Shellfish salpicon

Potato, oyster, Champagne and
caviar

"Burro e oro" style gnocchi

Conchigliette with scorpionfish

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

Soaked bread, sea urchins and
smoked ricotta

Mix of bitter herbs and sauce
verte

Lettuce cream, parsley ponzu and
clams

Spring onion, jasmine and Comtè

Lobster, pumpkin curry

Artichoke, black truffle sauce

Gnocchi "Burro e Oro"

Spaghettoni, green tomatoes and
black currant

Quail en croute

DESSERT FESTIVAL

150 €