

FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Gelato al Parmigiano Reggiano
"Bob Noto"

Brioche Modenese

Foglie di Shiso ripiene in tempura

Ricciola Hamachi, fragoline di
bosco e kimchi

Salpicon di crostacei

Piselli leggermente affumicati e
senape

Patata, capasanta, Champagne

Gnocchi burro e oro

Spaghettone, pomodoro verde e
cassis

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

Montadito di Ricciola Hamachi

Misticanza di erbe amare e sauce
vert

Cipolle giovani, gelsomino e Comtè

Astice, curry di zucca

Patata, ostrica, Champagne e
caviaie

Carciofo fondente, salsa al tartufo
nero

Gnocco burro e oro

Tagliatelle, zafferano e granchio

Piccione, mirtilli e cardamomo

FESTIVAL DI DESSERT

150 €

FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Parmigiano Reggiano ice-cream
"Bob Noto"

Modenese Brioche

Stuffed shiso leaves in tempura

Hamachi amberjack, wild
strawberries and kimchi

Shellfish salpicon

Smoked peas and mustard

Potatoes, scallop, Champagne

"Burro e oro" style gnocchi

Spaghettoni, green tomatoes and
black currant

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

Hamachi amberjack montadito

Mix of bitter herbs and sauce
verte

Spring onion, jasmine and Comté

Lobster, pumpkin curry

Potatoes, oyster, Champagne,
caviar

Artichoke, black truffle sauce

Gnocchi "Burro e Oro"

Tagliatelle, saffron and crab

Pigeon, blueberries and cardamom

DESSERT FESTIVAL

150 €