

FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Gelato al Parmigiano Reggiano
"Bob Noto"

Millefoglie di foie gras e nocciola

Foglie di Shiso ripiene in tempura

Ricciola Hamachi, fragoline di
bosco e kimchi

Salpicon di crostacei

Cipolle giovani, gelsomino e Comtè

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

Montadito di Ricciola Hamachi

Pelle di pollo, acciuga e tartufo
nero

Katsu Sando piemontese

Ostrica del Delta del Po con
consommé di melone arrostito

Misticanza di erbe amare e sauce
vert

Merluzzo con curry di zucca e
bergamotto,
omaggio al Ristorante Nerua

Zabaione Cafè de Paris con piselli
alla brace e chorizo "Joselito"

Carciofo fondente, salsa al tartufo
nero

Gnocco burro e oro

Tagliatelle, zafferano e granchio

Scaloppina di piccione, tartufo nero
e salsa Albufera

FESTIVAL DI DESSERT

150 €

FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Parmigiano Reggiano ice-cream
"Bob Noto"

Wafer with foie gras and hazelnut

Stuffed Shiso leaves in tempura

Hamachi amberjack, wild
strawberries and kimchi

Shellfish salpicon

Roasted spring onions with jasmine
and Comtè

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

Crispy potato, Hamachi amberjack

Anchovie, chicken skin and black
truffle

Piedmontese katsu sando

Oyster with roasted melon consommé

Mix of bitter herbs and sauce
verte

Codfish with pumpkin curry and
bergamot, Nerua restaurant style

Smoked peas, Cafè de Paris and
"Joselito" chorizo

Artichoke, black truffle sauce

Gnocchi "Burro e Oro"

Tagliatelle, saffron and crab

Pigeon, black truffle, Albufera
sauce

DESSERT FESTIVAL

150 €