

# FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Gelato al Parmigiano Reggiano  
"Bob Noto"

Katsu Sando Piemontese

Ostrica... viaggio a Rio de Janeiro

Bavarese di piselli e granita alla  
menta

Ricciola Hamachi, fragoline di  
bosco e kimchi

Salpicon di crostacei

Patata, capasanta, Champagne

Gnocchi burro e oro

Conchigliette alle triglie

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

Salpicon di crostacei

Patata, ostrica, Champagne e  
caviales

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"

Piedmontese Katsu Sando

Oyster... trip to Rio de Janeiro

Peas bavarese and mint granita

Hamachi amberjack, wild  
strawberries and kimchi

Shellfish salpicon

Potato, scallop, Champagne

"Burro e oro" style gnocchi

Conchigliette with mullets

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

Shellfish salpicon

Potato, oyster, Champagne and  
caviar

Artichoke, black truffle sauce

Gnocchi "Burro e Oro"

Spaghettoni, green tomatoes and  
black currant

Quail en croute

**DESSERT FESTIVAL**

**150 €**