

FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Gelato al Parmigiano Reggiano
"Bob Noto"

Brioche Modenese

Katsu Sando Piemontese

Bavarese di piselli e granita alla
menta

Ricciola Hamachi, fragoline di
bosco e kimchi

Duetto di tonno e ricci di mare

Ricci di mare, piselli alla brace e
tartufo nero

Salpicon di crostacei

Patata, capasanta, Champagne

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

Katsu Sando piemontese

Montadito di ricciola Hamachi

Misticanza di erbe amare e sauce
vert

Cipolle giovani, gelsomino e Comtè

Astice, curry di zucca e bergamotto

Ricci di mare, piselli alla brace e
brodetto di scorfano

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

Peas bavarese and mint granita

Hamachi amberjack, wild
strawberries and kimchi

Tuna and sea urchins duet

Shellfish salpicon

Potato, scallop, Champagne

"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

Piedmontese katsu sando

Hamachi amberjack montadito

Mix of bitter herbs and sauce
verte

Spring onion, jasmine and Comté

Lobster, pumpkin curry and
bergamot

Sea urchins, smoked pees and
scorpionfish sauce

Artichoke, black truffle sauce

Gnocchi "Burro e Oro"

Spaghettoni, green tomatoes and
black currant

Quail en croustade

DESSERT FESTIVAL

150 €