

FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Gelato al Parmigiano Reggiano
"Bob Noto"

Millefoglie di foie gras e nocciola

Patata sufflè... come un vitello
tonnato

Ricciola poco cotta, fragoline di
bosco e kimchi

Salpicon di crostacei

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

Piselli leggermente affumicati e
senape

Gnocchi burro e oro

Tagliatelle, zafferano e granchio

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

Katsu Sando piemontese

Pelle di pollo, gambero e schie
fritte

Misticanza di erbe amare e sauce
verte

Carciofo confit, salsa alle olive e
vaniglia

Ostrica, curry di erbe e
vinaigrette -196

Salpicon di crostacei

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

Gnocco burro e oro

Linguine alla cetarese

Scaloppina di piccione, fragoline di
bosco e glacialis

FESTIVAL DI DESSERT

150 €

FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Parmigiano Reggiano ice-cream
"Bob Noto"

Wafer with foie gras and hazelnut

Crispy potato... vitello tonnato style

Softly cooked amberjack, wild
berries and kimchi

Shellfish Salpicon

Codfish with pumpkin curry and
bergamot, Nerua restaurant style

Smoked peas and mustard sauce

"Burro e oro" style gnocchi

Tagliatelle, saffron and crab

Tuna belly... roman saltimbocca style

DESSERT FESTIVAL

130 €

GRAN FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Honey meringue and gorgonzola ice
cream

Crispy potato, Hamachi amberjack

Piedmontese katsu sando

Raw shrimp tartare, chicken skin
and fried lagoon shrimp

Mix of bitter herbs and sauce
verte

Confit artichoke, olives sauce and
vanilla

Oyster, green curry sauce and
vinaigrette -196

Shellfish salpicon

Cafè de Paris, smoked peas,
Chorizo "Joselito"

Gnocchi "Burro e Oro"

Linguine, cetarese souce

Pigeon, wild berries and glacialis

DESSERT FESTIVAL

150 €