

# FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Gelato al Parmigiano Reggiano  
"Bob Noto"

Patata sufflè.. come un vitello  
tonnato

Tramezzino di insalata capricciosa e  
granchio

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

Millefoglie di foie gras e nocciola

Tartelletta di erbe

Montadito tiepido di Ricciola  
Hamachi

Katsu Sando piemontese

Insalata verde

Carciofo confit, salsa alle olive e  
vaniglia

Pelle di pollo, gambero e schie  
fritte

Gambero viola, carote, cumino e  
verbena

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

Gnocco burro e oro

Spaghetti 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"

Crispy potato... vitello tonnato style

Sandwich with crab and capricciosa  
salad

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

Wafer with foie gras and hazelnut

Herb crispy tartlet

Warm montadito, Hamachi amberjack

Piedmontese katsu sando

Mix of bitter herbs and sauce  
verte

Confit artichoke, olives sauce and  
vanilla

Raw shrimp tartare, chicken skin  
and fried lagoon shrimp

Purple shrimp, carrot, cumin and  
verbena

Cafè de Paris, smoked peas,  
Chorizo "Joselito"

Gnocchi "Burro e Oro"

Spaghetti, cetarese souce

Pigeon, wild strawberries and  
glacialis

**DESSERT FESTIVAL**

**150 €**