

FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Gelato al Parmigiano Reggiano
"Bob Noto"

Patata sufflè.. come un vitello
tonnato

Tramezzino con insalata capricciosa
e granchio

Ricciola poco cotta, fragoline di
bosco e kimchi

Salpicon di crostacei

Merluzzo con curry e bergamotto,
omaggio al Ristorante Nerua

Piselli alla brace, Cafè de Paris e
chorizo "Joselito"

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 di ricciola Hamachi

Katsu Sando piemontese

Insalata verde

Duetto di gambero viola

Carciofo confit, salsa alle olive e
vaniglia

Salpicon di crostacei

Piselli leggermente affumicati e
senape

Gnocco burro e oro

Linguine alla cetarese

Piccione, mirtilli speziati e
cardamomo

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 curry and bergamot,
Nerua restaurant style

Smoked peas, Cafè de Paris, Chorizo
"Joselito"

"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 Hamachi amberjack montadito

Piedmontese katsu sando

Green salad

Purple shrimp duet

Artichoke, olives sauce, orange
and vanilla

Shellfish salpicon

Smoked peas and mustard sauce

Gnocchi "Burro e Oro"

Linguine, cetarese souce

Pigeon, blueberries and cardamon

DESSERT FESTIVAL

150 €