

# FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Gelato al Parmigiano Reggiano  
"Bob Noto"

Patata sufflè.. come un vitello  
tonnato

Tramezzino con insalata capricciosa  
e granchio

Rosa di ricciola Hamachi, cedro e  
tamarindo

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

Morone al verde

**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

Spaghetti 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

Hamachi amberjack, cedar and  
tamarind

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

Deep-water amberjack, green sauce

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"

Spaghetti, cetarese sauce

Pigeon, blueberries and cardamon

**DESSERT FESTIVAL**

**150 €**