

FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Gelato al Parmigiano Reggiano
"Bob Noto"

Millefoglie di foie gras e nocciola

Foglie di Shiso ripiene in tempura

Rosa di ricciola Hamachi, cedro e
tamarindo

Patata, capasanta, Champagne

Piselli leggermente affumicati e
senape

Polpo Tickets

Gnocchi burro e oro

Spaghettone, pomodoro verde e cassis

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

Montadito di Ricciola Hamachi

Katsu Sando piemontese

Ostrica del Delta del Po con
consommé di melone arrostito

Misticanza di erbe amare e sauce
vert

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

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

Carciofo fondente, salsa al tartufo
nero

Gnocco burro e oro

Tagliatelle, zafferano e granchio

Quaglia in crosta

FESTIVAL DI DESSERT

150 €

FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Parmigiano Reggiano ice-cream
"Bob Noto"

Wafer with foie gras and hazelnut

Stuffed Shiso leaves in tempura

Hamachi amberjack, wild
strawberries and kimchi

Potatoes, scallop, Champagne

Smoked peas with mustard

Tickets Octopus

"Burro e oro" style gnocchi

Spaghettoni, green tomatoes and
black currant

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

Crispy potato, Hamachi amberjack

Piedmontese katsu sando

Oyster with roasted melon consommé

Mix of bitter herbs and sauce
verte

Codfish with pumpkin curry and
bergamot, Nerua restaurant style

Smoked peas, Cafè de Paris and
"Joselito" chorizo

Artichoke, black truffle sauce

Gnocchi "Burro e Oro"

Tagliatelle, saffron and crab

Quail en croute

DESSERT FESTIVAL

150 €