

FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Gelato al Parmigiano Reggiano
"Bob Noto"

Banh mi di maialino in salsa Adobo

Ostrica.. viaggio a Rio de Janeiro

Foglia di Shiso ripiena in tempura

Salpicon di crostacei

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

Piselli leggermente affumicati e
senape

Gnocchi burro e oro

Linguine alla cetarese

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

Insalata verde

Carciofo confit, salsa alle olive e
vaniglia

Astice, curry di zucca e bergamotto

Patate al miso, capasanta, salsa
allo Champagne e caviale

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

Gnocco burro e oro

Tagliatelle, zafferano e granchio

Scaloppina di piccione, tartufo
bianchetto e salsa Albufera

FESTIVAL DI DESSERT

150 €

FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Parmigiano Reggiano ice-cream
"Bob Noto"

Banh mi with pork in Adobo sauce

Oyster... trip to Rio de Janeiro

Stuffed Shiso leaf in tempura

Shellfish Salpicon

Codfish with pumpkin curry and
bergamot, Nerua restaurant style

Smoked peas with mustard

"Burro e oro" style gnocchi

Linguine, cetarese sauce

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

Green salad

Confit artichoke, olives sauce and
vanilla

Lobster, pumpkin curry, bergamot

Miso potatoes, scallop, Champagne
sauce and caviar

Cafè de Paris, smoked peas,
Chorizo "Joselito"

Gnocchi "Burro e Oro"

Tagliatelle, saffron and crab

Pigeon, bianchetto truffle and
Albufera sauce

DESSERT FESTIVAL

150 €