

FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Gelato al Parmigiano Reggiano
"Bob Noto"

Millefoglie di foie gras e nocciola

Patata sufflè... come un vitello
tonnato

Rosa di ricciola Hamachi, tamarindo
e cedro

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

Montadito di Ricciola Hamachi

Katsu Sando piemontese

Pelle di pollo, gambero e schie
fritte

Misticanza di erbe amare e salsa
verte

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

Linguine alla cetarese

Scaloppina di piccione, tartufo
bianchetto e salsa Albufera

FESTIVAL DI DESSERT

150 €

FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Parmigiano Reggiano ice-cream
"Bob Noto"

Wafer with foie gras and hazelnut

Crispy potato... vitello tonnato style

Hamachi amberjack, tamarind and
cedar

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

Crispy potato, Hamachi amberjack

Piedmontese katsu sando

Raw shrimp tartare, chicken skin
and fried lagoon shrimp

Mix of bitter herbs and sauce
verte

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"

Linguine, cetarese souce

Pigeon, bianchetto truffle and
Albufera sauce

DESSERT FESTIVAL

150 €