

FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Gelato al Parmigiano Reggiano
"Bob Noto"

Patata sufflè.. come un vitello
tonnato

Tramezzino con insalata capricciosa
e granchio

Duetto di ricciola Hamachi

Salpicon di crostacei

Merluzzo con curry e bergamotto,
omaggio al Ristorante Nerua

Morchelle farcite, estrazione di
pollo arrosto, fiori di sambuco

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

Katsu Sando piemontese

Mushipan, panna acida affumicata e
caviale

Pelle di pollo, gambero e schie
fritte

Ricciola Hamachi, asparago bianco e
caviale

Insalata verde

Katsu Sando piemontese

Carciofo, salsa alle olive, arancia
e vaniglia

Astice, foglie di fico e Roquefort

Piselli leggermente affumicati e
senape

Gnocco burro e oro

Spaghetti alla cetarese

Sottospalla di manzo, salsa zenzero
e rosmarino

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 duet

Shellfish Salpicon

Codfish with curry and bergamot,
Nerua restaurant style

Stuffed morel mushrooms, roasted
chicken sauce, eldelflowers

"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

Mushipan, smoked sour cream and
caviar

Chicken skin, raw shrimp and fried
lagoon prawn

Hamachi amberjack, white
asparagus and almond

Green salad

Piedmontese katsu sando

Artichoke, olives sauce, orange
and vanilla

Lobster, fig leaves and Roquefort

Smoked peas and mustard sauce

Gnocchi "Burro e Oro"

Spaghetti, cetarese sauce

Beef shoulder, ginger and rosmar
y sauce

DESSERT FESTIVAL

150 €