

FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Gelato al Parmigiano Reggiano
"Bob Noto"

Patata soufflè... come un vitello
tonnato

Tramezzino con granchio e insalata
capricciosa

Duetto di ricciola Hamachi

Salpicon di crostacei

Merluzzo alla moda del Ristorante
Nerua... con emulsione iodata

Gnocchi burro e oro
Piatto dell'anno 2026 - Identità Golose

Tagliatelle, zafferano e granchio

Morone al verde

FESTIVAL DI DESSERT

130 €

GRAN FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Millefoglie di foie gras e nocciola

Pelle di pollo e acciuga

Mushipan, ventresca di tonno

Katsu Sando piemontese

Biancomangiare alle mandorle e granita
di pomodoro datterino

Insalata verde

Gambero viola alla pizzaiola

Scampo alla brace e Wagyu

Piselli leggermente affumicati e
senape

Gnocco burro e oro

Piatto dell'anno 2026- Identità Golose

Fettucelle alla cetarese

Petto d'anatra laccato, albicocca
confit e composta di ramasin

FESTIVAL DI DESSERT

150 €

FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Parmigiano Reggiano ice-cream "Bob
Noto"

Crispy potato.. vitello tonnato style

Confit artichoke, olives and green
vanilla sauce

Softly cooked Hamachi amberjack,
tamarind and citrus

Shellfish salpicon

Codfish restaurant Nerua style.. with
salty sauce

"Burro e oro" style gnocchi
*Dish of the Year 2026- Identità
Golose*

Tagliatelle, saffron and crab

Deep-water amberjack, green sauce

DESSERT FESTIVAL

130 €

GRAN FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Wafer with foie gras and hazelnut

Chicken skin and anchovie

Mushipan and tuna belly

Piedmontese katsu sando

Almond Biancomangiare with
datterino tomatoes granita

Pizzaiola purple shrimp

Green salad

Grilled langoustine, Wagyu tartare

Smoked peas and mustard sauce

Gnocchi "Burro e Oro"
*Dish of the Year 2026- Identità
Golose*

Fettucelle, cetarese sauce

Duck breast, confit apricot and
ramasin jam

DESSERT FESTIVAL

150 €