

# 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 e ventresca di tonno

Katsu Sando piemontese

Biancomangiare alle mandorle e granita  
di pomodoro datterino

Gambero viola alla pizzaiola

Insalata verde

Salpicon di crostacei

Piselli leggermente affumicati e  
senape

Gnocco burro e oro  
*Piatto dell'anno 2026- Identità Golose*

Fettucelle alla cetarese

Cernia nera alla brace, salsa  
all'italiana

**FESTIVAL DI DESSERT**

**150 €**

# FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Parmigiano Reggiano ice-cream "Bob  
Noto"

Crispy potato.. vitello tonnato style

Tramezzino with crab and capricciosa  
salad

Hamachi amberjack duet

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

Shellfish salpicon

Smoked peas and mustard sauce

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

Fettucelle, cetarese sauce

Smoked black grouper, "Italian"  
sauce

DESSERT FESTIVAL

150 €