

# FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Gelato al Parmigiano Reggiano  
"Bob Noto"

Pelle di pollo e acciuga

Patata soufflè... come un vitello  
tonnato

Mushipan e ventresca di tonno

Gambero viola alla pizzaiola

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

Crudo di manzo con emulsione di costata e  
caviale

Mantecato croccante di baccalà

Katsu Sando piemontese

Biancomangiare alle mandorle e granita di  
pomodoro datterino

Ricciola Hamachi poco cotta, brodo di tamarindo  
e agrumi

Insalata verde

Duetto di astice

Scampo alla brace e Wagyu

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"

Chicken skin and anchovie

Crispy potato.. vitello tonnato style

Mushipan and tuna belly

Pizzaiola purple shrimp

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

Fassona beef tartare, ribeye sauce  
and caviar

Crispy cod brandade

Piedmontese katsu sando

Almond Biancomangiare and  
datterino tomatoes granita

Amberjack Hamachi and broth with  
tamarind

Green salad

Lobster duet

Smoked langoustine with Wagyu beef  
tartare

Gnocchi "Burro e Oro"

*Dish of the Year 2026 - Identità  
Golose*

Fettucelle, cetarese sauce

Smoked black grouper, "italian"  
sauce

**DESSERT FESTIVAL**

**150 €**