

FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Gelato al Parmigiano Reggiano
"Bob Noto"

Millefoglie di foie gras e nocciola

Aletta di pollo al curry

Duetto di ricciola Hamachi

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"

Mushipan con melanzane e foie gras

Patata soufflè... come un vitello tonnato

Nigiri di patata, avocado e tonno alalunga

Katsu Sando piemontese

Biancomangiare alle mandorle e granita di
pomodoro datterino

Ricciola Hamachi scottata con intingolo alla
trapanese

Seppia thai

Insalata verde

Duetto di astice

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"

Wafer with foie gras and hazelnut

Curry chicken wing

Hamachi amberjack duet

Pizzaiola purple shrimp

Shellfish salpicon

Codfish Nerua restaurant style.. with
savory 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"

Mushipan with eggplant and foie
gras

Crispy potato... vitello tonnato
style

Potato and avocado nigiri with
tuna

Piedmontese katsu sando

Almond Biancomangiare and
datterino tomatoes granita

Softly cooked Hamachi amberjack
and trapanese sauce

Thai cuttlefish

Green salad

Lobster duet

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

Fettuccelle, cetarese sauce

Smoked black grouper, "italian"
sauce

DESSERT FESTIVAL

150 €