

FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Gelato al Parmigiano Reggiano
"Bob Noto"

Millefoglie di foie gras e nocciola

Pelle di pollo e acciuga

Duetto di ricciola Hamachi

Gambero viola alla pizzaiola

Insalata verde

Salpicon di astice

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

Tagliatelle, zafferano e granchio

Ventresca di tonno con intingolo alla
trapanese

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

Calamaro thai

Insalata verde

Duetto di astice

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

Fettucelle alla cetarese

Scorfano 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

Chicken skin and anchovy

Hamachi amberjack duet

Pizzaiola purple shrimp

Green salad

Lobster salpicon

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

Tagliatelle, saffron and crab

Tuna belly with trapanese 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 squid

Green salad

Lobster duet

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

Fettuccelle, cetarese sauce

Smoked scorpionfish, "italian"
sauce

DESSERT FESTIVAL

150 €