

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

Salpicon di crostacei

Merluzzo omaggio al 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

Aletta di pollo al curry

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"

Wafer with foie gras and hazelnut

Chicken skin and anchovie

Hamachi amberjack duet

Pizzaiola purple shrimp

Shellfish salpicon

Codfish... Nerua restaurant 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"

Mushipan with eggplant and foie
gras

Crispy potato... vitello tonnato
style

Curry chicken wing

Piedmontese katsu sando

Almond Biancomangiare and
datterino tomatoes granita

Softly cooked Hamachi amberjack,
broth with tamarind and citrus

Green salad

Lobster duet

Smoked langoustine with Wagyu beef
tartare

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

Fettuccelle, cetarese sauce

Smoked black grouper, "italian"
sauce

DESSERT FESTIVAL

150 €