

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 rosso alla pizzaiola

Salpicon di astice

Alfonsino alla brace 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 poco cotta, brodo di tamarindo e agrumi

Calamaro 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

Chicken skin and anchovie

Hamachi amberjack duet

Pizzaiola red shrimp

Lobster salpicon

Smoked alfonsino 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

Thai squid

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 €