

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

Cubo di patata, tartare di fassone e caviale

Frittella 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

Crispy potato, fassone beef
tartare and caviar

*Deep-fried codfish

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 €