

FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Gelato al Parmigiano Reggiano
"Bob Noto"

Patata soufflè... come un vitello tonnato

Biscotto di yucca e sobrasada

Waffle di erbe

Ricciola Hamachi con soia mediterranea

Carpaccio di manzo marinato, funghi
porcini e salsa bernese al limone e
nocciole

Salpicon di crostacei

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

Linguine al limone

Morone al verde

FESTIVAL DI DESSERT

130 €

GRAN FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Meringa al miele tostato e gelato al Gorgonzola

Mushipan con melanzana e foie gras

Tartelletta di lamponi ed erbe

Montadito di patate con sashimi

Katsu Sando piemontese

Pelle di latte e granchio al pepe

Porro avvolto in alga Kombu con salsa cisrà

Ricciola Hamachi poco cotto con intingolo alla
trapanese

Scampo poché in doppio consommé di brodo
"Tom Yam"

Gnocco burro e oro

Piatto dell'anno 2026 - Identità Golose

Fettucelle, peperone arrosto e cardamomo nero

Scorfano, friggirelli ed erbe marine

FESTIVAL DI DESSERT

150 €

FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Parmigiano Reggiano ice-cream
"Bob Noto"

Crispy potato... vitello tonnato style

Yucca biscuit with sobrasada

Herbs waffle

Hamachi amberjack and mediterranean
soy

Marinated beef carpaccio, porcini
mushrooms, hazelnut and lemon
béarnaise sauce

Lobster pochè and pumpkin curry

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

Linguine with lemon

Deep-water amberjack with green
sauce

DESSERT FESTIVAL

130 €

GRAN FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Roasted honey merengue and
Gorgonzola ice-cream

Mushipan with eggplant and foie
gras

Raspberries crispy tarte with erbs

Potato montadito with sashimi

Piedmontese Katsu Sando

Milk skin and spiced crab

Leek wrapped in kombu seaweed with
cistrà sauce

Softly cooked Hamachi amberjack,
trapanese sauce

Poached langoustine, double
"Tom Yam" consommé

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

Fettucelle, roasted sweet pepper
and black cardamon

Scorpionfish, friggitelli pepper
and sea herbs

DESSERT FESTIVAL

150 €