

FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Gelato al Parmigiano Reggiano
"Bob Noto"

Patata soufflè... come un vitello tonnato

Biscotto di yucca e sobrasada

Pelle di pollo e gambero viola

Ricciola Hamachi con soia mediterranea

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

Astice pochè e curry di zucca

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

Fettucelle, peperone arrosto e
cardamomo nero

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

Montadito di patate con sashimi

Katsu Sando piemontese

Pelle di latte e maialino al pepe

Spring roll soufflè e bagnèt verd

Calamaro con intingolo alla
trapanese

Rosa di zucca

Scampo poché in doppio consommé di brodo
"Tom Yam"

Gnocco burro e oro

Piatto dell'anno 2026 - Identità Golose

Linguine, pomodoro verde, eucalipto e cassis

Cuore di costata, salsa dolceforte

FESTIVAL DI DESSERT

150 €

FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Parmigiano Reggiano ice-cream
"Bob Noto"

Crispy potato... vitello tonnato style

Yucca biscuit with sobrasada

Chicken skin with purple shrimp

Hamachi amberjack and mediterranean soy

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

Poached lobster, pumpkin curry

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

Fettucelle, roasted sweet pepper and
black cardamon

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

Potato montadito with sashimi

Piedmontese Katsu Sando

Milk skin and spiced pork

Spring roll soufflè and bagnèt verd

Squid, trapanese sauce

Pumpkin rose

Poached langoustine, double "Tom Yam"
consommé

Gnocchi "Burro e Oro"

Dish of the Year 2026 - Identità Golose

Linguine, green tomatoes, eucalyptus and
cassis

Ribeye, dolceforte sauce

DESSERT FESTIVAL

150 €