

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, acciuga e tartufo nero

Ricciola Hamachi con soia mediterranea

Capasanta, patate al miso, caviale e
salsa Champagne

Scampo pochè in doppio consommé di
brodo
"Tom Yam"

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

Fettucelle, peperone arrosto e
cardamomo nero
o
Agnolotto del plin da Condividere

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

Katsu Sando piemontese

Pelle di latte e maialino al pepe

Spring roll soufflè e bagnèt verd

Rosa di zucca

Calamaro con intingolo alla
trapanese

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

Insalata di verdure alla brace

Cuore di costata, salsa dolceforte

o

Cernia, friggitelli ed erbe marine

Agnolotto del plin di fonduta, consommé di
cipolla e burro di crostacei

Linguine, pomodoro verde, eucalipto e cassis

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 anchovie and black
truffle

Hamachi amberjack and mediterranean soy

Scallop, miso potatoes, caviar and
Champagne sauce

Poached langoustine, double "Tom Yam"
consommé

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

Fettucelle, roasted sweet pepper and
black cardamon
or

Agnolotto del plin da Condividere

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

Piedmontese Katsu Sando

Milk skin and spiced pork

Spring roll soufflè and bagnèt verd

Pumpkin rose

Squid, trapanese sauce

Gnocchi "Burro e Oro"

Dish of the Year 2026 - Identità Golose

Grilled vegetables salad

Ribeye, dolceforte sauce

or

Grouper, friggiteli and seaweeds

Fondue Plin, onion consommé and shellfish butter

Linguine, green tomatoes, eucalyptus and cassis

DESSERT FESTIVAL

150 €