FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Gelato al Parmigiano Reggiano
"Bob Noto"

Patata soufflè… come un vitello tonnato

Biscotto di yucca e sobrasada

Voul-au-vent di Comté

Ricciola Hamachi con soia mediterranea

Salpicon di astice

Capasanta, patate al miso e salsa
Champagne

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

Riso con estrazione di pollo e patate
arrosto
oppure
Agnolotto del plin da Condividere

Ventresca di tonno… come un saltimbocca
alla romana

FESTIVAL DI DESSERT

130 €

GRAN FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Pan di spezie e foie gras

Mushipan con melanzana e miso

Montadito con sashimi

Katsu Sando piemontese

Cialda di latte e manzo marinato

Misticanza aromatica e bernese al fico

Ricciola Hamachi, salsa ponzu iodata

Astice confit, patate schiacciate, zabajone al Marsala e anice

Duetto di tartufo nero

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

Agnolotto del plin di fonduta, consommé di cipolla e burro di crostacei
oppure
Linguine, pomodoro verde, eucalipto e cassis

Scorfano alla brace e salsa di friggitelli

FESTIVAL DI DESSERT

150 €

FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Parmigiano Reggiano ice-cream
"Bob Noto"

Crispy potato… vitello tonnato style

Yucca biscuit and sobrasada

Comtè vol-au-vent

Hamachi amberjack with mediterranean soy sauce

Lobster salpicon

Scallop, miso potatoes and Champagne sauce

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

Rice with chicken and roasted potatoes
or
Agnolotto del plin da Condividere

Tuna belly… roman saltimbocca style

DESSERT FESTIVAL

130 €

GRAN FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Gingerbread with foie gras

Mushipan with eggplant and miso

Montadito with sashimi

Katsu Sando piemontese

Milk skin and marinated beef

Aromatic mixed greens and fig béarnaise

Hamachi amberjack and salty ponzu sauce

Lobster, smashed potatoes, Marsala zabajone and anise

Black truffle duet

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

Fondue Plin, onion consommé and shellfish butter
or
Linguine, green tomatoes, eucalyptus and cassis

Scorpionfish with friggitelli cream

DESSERT FESTIVAL

150 €