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 alla trapanese

Capasanta, patate al miso e salsa
Champagne

Insalata di verdure alla brace

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

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

Morone al verde

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

Pelle di latte e manzo marinato

Misticanza aromatica e bernese al fico

Ricciola Hamachi, salsa ponzu iodata

Calamaro alla trapanese

Duetto di tartufo nero

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

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

Orata selvaggia alla brace e salsa di friggitelli
oppure
Piccione, mela cotogna

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

Trapanese Hamachi amberjack

Scallop, miso potatoes and Champagne sauce

Charcoal-grilled vegetables

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

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

Deep-water amberjack with green sauce

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

Trapanese squid

Black truffle duet

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

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

Wild sea bream with friggitelli cream
or
Pigeon with quince

DESSERT FESTIVAL

150 €