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 meditteranea

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

Ventresca di tonno… come un saltimbocca
alla romana

FESTIVAL DI DESSERT

130 €

GRAN FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Pan di spezie e foie gras

Pane di riso con melanzana e miso

Brioche modenese

Katsu Sando piemontese

Pelle di latte e manzo marinato

Misticanza aromatica, bernese alle foglie del fico
e gelato al rafano

Orata selvaggia con vinagrette di escabeche marina

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

Cernia alla brace e salsa di friggitelli

oppure

Sottospalla di manzo, salsa dolceforte

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

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

Tuna belly… roman saltimbocca style

DESSERT FESTIVAL

130 €

GRAN FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Gingerbread with foie gras

Rice bread with eggplant and miso

Modenese brioche

Katsu Sando piemontese

Milk skin and marinated beef

Aromatic mixed greens, fig béarnaise and horseradish ice-cream

Wild sea bream with sea-inspired escabeche vinaigrette

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

Grouper with friggitelli cream
or
Beef shoulder, dolceforte sauce

DESSERT FESTIVAL

150 €