# 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*
Agnolotti del plin da Condividere

Morone al verde

**FESTIVAL DI DESSERT**

**130 €**

# GRAN FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Pan di spezie e foie gras

Pane di riso con melanzana e miso

Montadito di sashimi

Katsu Sando piemontese

Pelle di latte e manzo marinato

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

Ricciola Hamachi con vinagrette di escabeche
marina

Calamaro alla trapanese

Duetto di tartufo nero

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

Agnolotti 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*
Agnolotti del plin da Condividere

Deep-water amberjack with green sauce

**DESSERT FESTIVAL**

**130 €**

# GRAN FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Gingerbread with foie gras

Rice bread with eggplant and miso

Montadito with sashimi

Katsu Sando piemontese

Milk skin and marinated beef

Aromatic mixed greens, fig béarnaise and horseradish ice-cream

Hamachi amberjack 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 €**