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

Carpaccio di manzo marinato, funghi
porcini e bernese alle nocciole

Insalata di verdure alla brace

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

Spaghetti ripassati alla brace
oppure
Agnolotto del plin da Condividere

Rombo al verde

FESTIVAL DI DESSERT

130 €

GRAN FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"

Pelle di pollo e acciuga

Mushipan con melanzana e foie gras

Montadito con sashimi

Katsu Sando piemontese

Pan bagnato, ricci di mare e ricotta affumicata

Cialda di latte e manzo marinato

Misticanza aromatica e bernese al fico

Rosa di zucca

Calamaro con intingolo alla trapanese

Carciofo Périgueux

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

Cernia, friggitelli ed erbe marine

oppure

Cuore di costata, 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 and mediterranean soy

Marinated beef carpaccio, porcini
mushrooms and hazelnut bernaise

Grilled vegetables salad

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

Charcoal-grilled spaghetti
or
Agnolotto del plin da Condividere

Turbot with green sauce

DESSERT FESTIVAL

130 €

GRAN FESTIVAL

Spherical olive "El Bulli"

Chicken skin and anchovy

Mushipan with eggplant and foie gras

Montadito with sashimi

Katsu Sando piemontese

Soaked bread, sea urchins and smoked ricotta

Milk skin and marinated beef

Aromatic mixed greens and fig béarnaise

Pumpkin rose

Squid, trapanese sauce

Périgueux artichoke

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

Ribeye, dolceforte sauce
or
Grouper, friggitelli and seaweeds

DESSERT FESTIVAL

150 €