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

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

Mushipan con melanzana e miso

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

Ricciola Hamachi con salsa ponzu iodata

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 alla brace e salsa di friggitelli

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 with mediterranean soy sauce

Scallop, miso potatoes and champagne sauce

Grilled vegetables salad

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

Rice with chicken jus 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

Soaked bread, sea urchins and smoacked ricotta

Milk skin and marinated beef

Aromatic mixed greens and fig béarnaise

Hamachi amberjack with salty ponzu sauce

Squid in 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 with friggitelli cream

DESSERT FESTIVAL

150 €