

MANÚ

FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di mais, ricotta di bufala e pesto di pomodoro

Zuppetta di mais piccante con frutta e verdura

Biscotto "Viva Messico" in omaggio a Paco Mendez

Biancomangiare alle mandorle con granita di pomodoro

Brioche modenese

Rubia Gallega e porcini

*Scampo alla brace e trattare di Wagyu

Gnocco burro ed oro

Linguina, pomodoro verde, eucalipto e cassis

Razza con estrazione di patate e rosmarino

FESTIVAL DI DESSERT

120 €

GRAN FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

*Millefoglie di foie gras e nocciole

Zuppetta di mais piccante con frutta e verdura

Biscotto "Viva Messico" in omaggio a Paco Mendez

Sequenza di pollo

Rubia Gallega e porcini

Biancomangiare alle mandorle con granita di pomodoro

Katsu Sando

*Calamaro alla piemontese

*Granchio alla moda del "Tickets"

Gnocco burro ed oro

Bottoni di pasta matta con melanzane e crema di latte

Sottospalla di manzo, bernese al metodo classico e cardoncello in escabeche

FESTIVAL DI DESSERT

140 €

Le portate potrebbero subire delle variazioni in base alla stagionalità ed all'arrivo delle materie prime

* DECONGELATI: alcune materie prime sono lavorate e successivamente congelate in loco secondo le procedure di autocontrollo. Il granchio e la carne iberica sono prodotti di qualità surgelati nel paese di origine. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.

Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie od intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio

CONDIVINARE

“**CONDIVIDERE NON È
SOLO UN RISTORANTE
MA UNO STILE DI VITA**”

FERRAN ADRIÀ

