

MANÚ

FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Zuppetta di fico d'india con radici e rabarbaro

Duetto di tonno e ricci di mare

Ostrica e mandorla

Manzo marinato e porcini

Torta di funghi

Insalata di mare

Cozze Bouchot con salsa al burro, limone ed aneto

*Seppie e misticanza

Gnocco burro ed oro

Linguine al limone

Preso iberico Joselito con mandorle e cavolfiore

FESTIVAL DI DESSERT

120 €

* 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.

GRAN FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

*Millefoglie di foie gras e nocciole

Torta di funghi

Brioche di granchio reale e ricci

Air baguette di patata e manzo marinato

Zuppetta di fico d'india con radici e rabarbaro

Meringa di barbabietola e vinaigrette ghiacciata

Katsu Sando

*Calamaro piemontese

Insalata di verdure alla brace

*Scampo alla brace e tartare di Wagyu

Gnocco burro ed oro

Conchigliette con estrazione di peperoni arrostito e cardamomo nero

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

FESTIVAL DI DESSERT

140 €

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

