

MANU

FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Air Baguette con manzo marinato

Katsu Sando piemontese

*Crudo di capasanta in aguachile

Carciofo, sedano rapa, vinaigrette e tartufo nero

Insalata di verdure alla brace

*Seppie e misticanza

*Scampo alla brace e tartare di Wagyu

Gnocco burro ed oro

Linguine al limone

Morone e rape

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"

Pasticcino di barbabietola, crème fraiche e rafano

Millefoglie di foie gras e nocciole

Katsu Sando piemontese

Patata Soufflè

Vol au vent di fonduta

Ceviche ricci di mare

Albese e zabajone

Carciofo in salsa perigord

*Calamaro alla piemontese

*Granchio alla moda del "Tickets"

Gnocco burro ed oro

Plin di fonduta, consommé di cipolle e burro all'astice

Sottospalla di manzo, crema di nocciole speziate 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

CONDIVIDERE

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

FERRAN ADRIÀ

