

MANU

FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Air Baguette con manzo marinato

Katsu Sando piemontese

*Crudo di capasanta, sedano e mela verde

Carciofo, sedano rapa, vinaigrette e tartufo nero

Insalata di verdure alla brace

*Seppie e misticanza

Cardoncello trifolato ai formaggi

Gnocco burro ed oro

Linguine al limone

Quaglia in crosta con salsa al tartufo nero

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

Bonbon di litchi ed acqua di rose

Katsu Sando piemontese

Vol au vent di fonduta

Aletta di pollo al curry

Cavolfiore e caviale

Albese tiepida e zabajone

Capunet

*Calamaro alla piemontese

Carciofo in salsa Périgord

Gnocco burro ed oro

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

Morone e rape

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

