

MANÙ

FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"
Air baguette con manzo marinato
Vol au vent di fonduta
Katsu Sando piemontese
Insalata, gorgonzola e noci
Carciofo, sedano rapa, vinaigrette e tartufo nero
Curry di erbe, mazzancolle e vinaigrette -196°
Insalata di verdure alla brace
Gnocco burro ed oro
Riso parmigiano e limone
Rombo e rape

FESTIVAL DI DESSERT

120 €

GRAN FESTIVAL

Oliva sferica "El Bulli"
Pasticcino di barbabietola, crème fraiche e rafano
Millefoglie di foie gras e nocciole
Katsu Sando piemontese
Montadito di ventresca e ricci
Flan di cipolla e vermouth
Albese tiepida e zabajone
Calamaro alla piemontese
Curry di erbe, ostrica e vinaigrette -196°
Spiedino di verza laccato
Carciofo in salsa Périgord
Gnocco burro ed oro
Linguine alla cetarese
Quaglia in crosta con salsa al tartufo nero

FESTIVAL DI DESSERT

140 €

**I MENÙ VARIANO QUOTIDIANAMENTE IN BASE ALLA STAGIONALITÀ ED
ALL'ARRIVO DELLE MATERIE PRIME**



CONDIVIDERE

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

FERRAN ADRIÀ

