

Degustazione Reale

Aspetto di pomodoro e fragole

Misticanza alcolica e mandorla

Carota

Cazzarielli, bieta e limone

Pane

Cocomero e pomodoro

Filigrana di cipolla

Melanzana e caramello di pesca

Riso, peperone verde e mela

Insalata di funghi

Scarola arrosto

Prugna, panna e alloro

Parrozzo e frutta

190 €

Abbinamento al calice 100,00 €

Il menu viene realizzato per un tavolo completo

Oltre alla degustazione è possibile aggiungere fino a ulteriori 3 portate dalla Carta Reale

al costo di 30 € a portata a persona

Carta Reale

Trota, mandorla e alloro

55 €

Anguilla, limone, aglio arrostito e peperoncino

55 €

Spigola e limone

70 €

Lenticchie, nocciola e aglio

40 €

Melanzana e caramello di pesca

40 €

Assoluto di cipolle, parmigiano e zafferano tostato

50 €

Ravioli con ricotta di pecora e acqua

40 €

Fettucelle di semola, gamberi rossi e pepe rosa

60 €

Fusilli, pollo, rosmarino e polvere di peperone verde

50 €

Agnello, senape e anice

70 €

Piccione fondente e pistacchio

70 €

Manzo torbato e patate

70 €

Anatra fredda e acqua affumicata di anatra

70 €

Granita di liquirizia, aceto di vino, cioccolato bianco e aceto balsamico

30 €

Essenza

30 €

Meringa, lampone e mou

30 €

Prugna, panna e alloro

30 €

Minimo 3 portate a persona

Alcuni prodotti, in base alla disponibilità del mercato, sono stati trattati con l'abbattimento/congelamento ai sensi del REG. C. n. 852/04

Per conoscere gli INGREDIENTI – ALLERGENI contenuti nei piatti, rivolgersi al personale di sala.

I menu vengono igienizzati ad ogni utilizzo con prodotto biocida approvato dal ministero della salute.