

Degustazione Reale

Infuso di cavolo nero

Foglia di broccolo e anice

Zuppa di patate

Pane

Rapa rossa, uva fragola e rucola

Cavolfiore gratinato *oppure* Trota, mandorla e alloro

Lenticchie, nocciola e aglio

Pasta, verza, rafano e brodo

Carciofo e rosmarino *oppure* Agnello, latte di pecora e cannella

Spaghettoni, cime di rapa e limone

Scarola arrosto

Crespelle caramellate, crema e clementine

Parozzo e frutta

210 €

Abbinamento al calice 100,00 €

Il menu viene realizzato per un tavolo completo

Oltre alla degustazione è possibile aggiungere ulteriori 3 portate scelte dalla Carta Reale
al costo di 30€ a portata a persona.

Carta Reale

Lenticchie, nocciola e aglio

45 €

Cavolfiore gratinato

45 €

Trota, mandorla e alloro

55 €

Anguilla, limone, aglio arrostito e peperoncino

55 €

Lingua, tartufo nero, lenticchie e nocciola

60 €

Assoluto di cipolle, parmigiano e zafferano tostato

50 €

Ravioli con ricotta di pecora e acqua

45 €

Fettucelle di semola, gamberi rossi e pepe rosa

60 €

Fusilli, pollo, rosmarino e polvere di peperone verde

50 €

Agnello, latte di pecora e cannella

70 €

Piccione fondente e pistacchio

70 €

Manzo torbato e patate

70 €

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

30 €

Essenza

30 €

Meringa, lampone e mou

30 €

Pane e cioccolato

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.