

Degustazione Reale

Albicocche, capperi e origano

Carota

Seppia arrosto e pepe rosa

Pane

Cocomero e pomodoro

Trota, mandorla e alloro

Riso freddo, peperone verde e mela

Insalata tiepida di bieta

Agnello, latte di pecora e cannella

Spaghetto, pomodoro e limone

Scarola arrosto

Ciliegie e cioccolato

Gelato al pistacchio e salvia - Parrozzo – Pesca marinata al Montepulciano e anice

210 €

Abbinamento al calice 100,00 €

Il menu viene realizzato per un tavolo completo

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

al costo di 30 € a portata a persona

Carta Reale

Melanzana e caramello di pesca

45 €

Lenticchie, nocciola e aglio

40 €

Seppia arrosto e pepe rosa

55 €

Trota, mandorla e alloro

55 €

Anguilla, limone, aglio arrostito e peperoncino

55 €

Assoluto di cipolle, parmigiano e zafferano tostato

50 €

Ravioli con ricotta di pecora e acqua

45 €

Fettucelle di semola e gamberi rossi

60 €

Spaghetto freddo, agnello e friggitelli

50 €

Piccione fondente e pistacchio

70 €

Agnello, latte di pecora e cannella

70 €

Manzo torbato e patate

70 €

Pollo glassato, paté di fegatini di pollo e insalata di bieta e patate

60 €

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

30 €

Essenza

30 €

Meringa, lampone e mou

30 €

Ciliegie 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.