

## DEGUSTAZIONE REALE

Cetriolo e misticanza

Ostrica e cicoria

Pasta e ravanello

Pane

Zucchina, cannella e pepe rosa

Baccalà e foglia di fico

Lattuga e mandorla

Maiale in carpione e anice

Melanzana arrosto e rosmarino

Spaghettono freddo, prezzemolo e peperoncino

Pesca e peperone

Frutta

250 €

Abbinamento al calice 120,00 €

Il menu viene realizzato per un tavolo completo.

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

## REALE À LA CARTE

Melanzana arrosto e rosmarino

50 €

Cocomero e pomodoro

50 €

Lattuga e mandorla

50 €

Scarola arrosto

50 €

Assoluto di cipolle, parmigiano e zafferano tostato

50 €

Ravioli con ricotta di pecora e acqua

50 €

Pasta fredda e calamari

50 €

Spaghetti e bieta

50 €

Trota, mandorla e alloro

70 €

Rana pescatrice e patate

80 €

Anguilla, limone, aglio arrostito e peperoncino

70 €

Piccione fondente e pistacchio

80 €

Maiale in carpione e anice

70 €

Agnello, latte di pecora e cannella

80 €

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

30 €

Essenza

30 €

Pesca e peperone

€30

Meringa, lampone e mou

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. CE. n. 852/04

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