

DEGUSTAZIONE REALE

Sedano, carota e cipolla

Baccalà e foglia di fico

Pasta e ravanello

Pane

Trota, mandorla e alloro

Insalata tiepida di bieta

Tagliatelle, parmigiano e gin

Maiale in carpione

Timballo di zucca

Pera, polenta e rafano

Frutta

250 €

Abbinamento al calice 120,00 €

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.

REALE À LA CARTE

Lenticchie, nocciola e aglio	50 €
Insalata tiepida di bieta	50 €
Lattuga e mandorla	50 €
Scarola arrosto	50 €
Assoluto di cipolle, parmigiano e zafferano tostato	50 €
Ravioli con ricotta di pecora e acqua	50 €
Spaghetti e bieta	50 €
Trota, mandorla e alloro	70 €
Rana pescatrice e patate	80 €
Anguilla, limone, aglio arrostito e peperoncino	70 €
Animelle, panna, limone e sale	60 €
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 €
Pera, polenta e rafano	30 €
Meringa, lampone e mou	30 €

Minimo 3 portate a persona

Molte nostre preparazioni nascono fresche e vengono sottoposte in cucina ad abbattimento e congelamento, per esigenze di sicurezza alimentare o di lavorazione, e ove previsto rigenerate al momento del servizio.

Alcune materie prime - tra cui il baccalà - vengono acquistate congelate o surgelate all'origine.

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è sottoposto a bonifica preventiva mediante congelamento, in conformità al Reg. (CE) 853/2004 e al D.M. 17 luglio 2013.

Il pane è prodotto nel nostro laboratorio e, ove necessario, abbattuto e rigenerato prima del servizio.

INGREDIENTI, ALLERGENI e TECNICHE di ciascun piatto sono riportati, voce per voce, nel foglio che accompagna questo menù; invitiamo in ogni caso gli ospiti con allergie o intolleranze a segnalarle al momento dell'ordinazione.