DEGUSTAZIONE REALE

Sedano, carota e cipolla

Misticanza invernale, cime di rapa e liquirizia

Cavolfiore gratinato

Pasta e ravanello

Pane

Carota

Trota, mandorla e alloro

Tagliatelle, parmigiano e gin

Lingua, tartufo bianco, lenticchie e nocciola

Penne fredde, funghi e menta

Timballo di zucca

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 senza tartufo bianco,
al costo di 55€ a portata a persona con tartufo bianco.

CARTA REALE

Lenticchie, nocciola e aglio
50 €
Insalata tiepida di bieta
50 €
Foglia di broccolo e anice
30 €
Scarola arrosto
50 €
Assoluto di cipolle, parmigiano e zafferano tostato
50 €
Ravioli con ricotta di pecora, burro di manteca e tartufo bianco
75 €
Spaghetti e bieta
50 €
Trota, mandorla e alloro
70 €
Spigola e tartufo bianco
95 €
Anguilla, limone, aglio arrostito e peperoncino
70 €
Animelle, panna, limone e sale
60 €
Piccione fondente e pistacchio
80 €
Agnello, latte di pecora e cannella
80 €
Granita di liquirizia, aceto di vino, cioccolato bianco e aceto balsamico
30 €
Essenza
30 €
Castagne, mela, tartufo bianco e meringa
70 €
Meringa, lampone e mou
30 €
Pane e cioccolato
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.

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.