



R I S T O R A N T E

Al Palazzo

Vegetarian

TASTING MENU

✓ DEGUSTAZIONE VEGETARIANA

VEGETARIAN TASTING MENU

Benvenuto dello Chef
Chef's Welcome

Parmigiana di melanzane croccante
Crunchy eggplant parmigiana with tomato sauce
(1,3,7,8,9,12,13)

Orto di stagione estivo, crema di zucchine e burrata di bufala
Zucchini cream and buffalo burrata cheese
(1,3,6,7,9,12,13)

Tagliolino fatto in casa con pesto di friarielli e burrata di bufala
Home made tagliolino, sweet green peppers pesto and buffalo burrata cheese
(1,3,7,8,9,12,13)

Lattughino cotto&crudo, salsa caesar, anacardi, tartufo e pane saporito
Cooked&raw lettuce, caesar dressing, cashews, truffle and tasty bread
(1,3,5,7,8,9,12,13)

Predessert

Fragola & Peperoni
Mousse alle fragole, sorbetto peperoni&fragola e crumble di cioccolato fondente
Strawberry mousse, bell pepper&strawberry sorbet, dark chocolate crumble
(9,12)

90

Wine pairing Internazionale completo
Complete international wine pairing
80

Wine pairing italiano completo
Complete italian wine pairing
80

3 bicchieri di vino in abbinamento
3 glasses of wine to pair
60

Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo ed è valido fino alle 21.15
The tasting menu is intended for all table participants and is valid until 9.15 pm



HPM



RISTORANTE

Al Palazzo

✓ Per vegetariani / For vegetarian

* Prodotti freschi di origine animale che possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura
Fresh products of animal origin that can be subjected with rapid temperature reduction

Allergeni / Allergens

- | | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| 1 - Glutine - Gluten | 8 - Frutta a guscio - Dried fruit |
| 2 - Crostacei - Shellfish | 9 - Sedano - Celery |
| 3 - Uova - Eggs | 10 - Senape - Mustard |
| 4 - Pesce - Fish | 11 - Sesamo - Sesame |
| 5 - Arachidi - Peanuts | 12 - Solfiti - Sulfites |
| 6 - Soia - Soy | 13 - Lupini - Lupins |
| 7 - Latte - Milk | 14 - Molluschi - Molluscs |