



R I S T O R A N T E

Al Palazzo

*Al Palazzo
tasting menu*

DEGUSTAZIONE "AL PALAZZO"

"AL PALAZZO" TASTING MENU

Benvenuto dello Chef
Chef's Welcome

* Tartare di manzo, erba cipollina, parmigiano e tuorlo d'uovo marinato

Beef tartare, chives, parmesan and marinated egg yolk

(3,6,7,8,9,12,13)

Orto di stagione, crema di piselli, burrata di bufala,
gambero crudo, scampo scottato e salmone marinato

Peas cream, buffalo burrata cheese, raw red prawn, scampo and marinated salmon

(1,2,3,4,7,9,12)

Gnocco fatto in casa con ragù di astice

Homemade potatoes dumplings with lobster ragout

(1,3,6,7,8,9,12,13)

Filetto di pescato del giorno, spinacino, patate e pomodoro semi-dry

Catch of the day's fillet, spinach, potatoes, semi-dry tomato

(4,6,9,12,13)

Predessert

Delizia al limone

Lemon delight

(3,7,9,12)

130

Wine pairing Internazionale completo

Complete international wine pairing

90

Wine pairing italiano completo

Complete italian wine pairing

90

3 bicchieri di vino in abbinamento

3 glasses of wine to pair

60

Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo

The tasting menu is intended for all table participants



HPM

√ 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 |