



RISTORANTE

Al Palazzo

*Vegetarian
tasting menu*

✓ DEGUSTAZIONE VEGETARIANA

VEGETARIAN TASTING MENU

Benvenuto dello Chef
Chef's Welcome

Carciofo cotto a bassa temperatura, spuma di provolone, pane saporito al prezzemolo
Slow cooked artichoke, provolone cheese foam, tasty parsley bread
(1,6,7,8,9,12,13)

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

Tagliolino fatto in casa con melanzana in doppia consistenza, provola e pomodorini
Tagliolino, eggplantm provola cheese and cherry tomatoes
(1,3,7,8,9,12,13)

Patata cotta sotto sale, provola, crema di fave e tartufo
Salt-baked potato, provola cheese, broad bean cream and truffle
(6,7,8,9,12,13)

Predessert

Bosco vegano
Blackberries namelake and raspberries sorbet
(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
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 |