



RISTORANTE

Al Palazzo

A la Carte

DINNER MENU

ANTIPASTI

STARTERS

Scampo scottato, parmigiano, crocchetta di pasta aglio&olio e anguria al basilico
Seared scampo, parmesan, aglio&olio pasta croquette and basil watermelon

36

(1,2,7,8,9,12,13)

Carpaccio di capesante, culatello croccante, limone e zucchine
Scallops carpaccio, culatello ham, lemon and zucchini

34

(9,12,13,14)

* Tartare di pescato del giorno, fragole, limone e pomodoro
Catch of the day's tartare, strawberry, lemon and cherry tomatoes

34

(4,6,9,12,13)

Panzanella con sgombro in doppia consistenza e mozzarella
"Panzanella" salad with double-texture mackerel and mozzarella

32

(1,4,7,8,9,12)

Tonno, salsa alla pizzaiola, velo di manzo, mayo all'aglio e crumble all'origano
Tuna, pizzaiola sauce, beef veil, garlic mayo and oregano crumble

38

(1,4,7,8,9,12)

∇ Orto di stagione estivo, burrata di bufala e spugna al basilico
Seasonal vegetable cream, buffalo burrata cheese and basil sponge

30

(1,3,7,8,9)

∇ Parmigiana di melanzane croccante
Crunchy eggplant parmigiana with tomato sauce

30

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

Picanha marinata, ricotta di bufala, melanzane, pomodorini e crumble al cacao
Marinated picanha, buffalo ricotta cheese, eggplant, cherry tomatoes and cocoa crumble

38

(1,7,8,9,12)

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Tagliolino con burro, alici, limone e tonno crudo
Tagliolino pasta with butter, anchovies, lemon and raw tuna

34

(1,3,4,7,8,9,10,12,13)

Tubetto con ragù di totano & patate, salsa al prezzemolo
Tubetto pasta, squid ragout and potatoes, parsley sauce

34

(1,8,9,10,12,13)

Risotto, zucchine e calamaro crudo
Risotto, zucchini and raw squid

38

(7,8,9,12,13,14)

Cannoncino di pasta all'uovo ripieno di gambero, mozzarella e pomodoro
Egg pasta cannoncino stuffed with prawn, mozzarella and tomato

38

(1,2,3,7,8,9,10,12,13)

✓ Spaghetto al pesto di peperoncini verdi di fiume, burrata di bufala e pomodorini
Spaghetto with sweet green peppers pesto, buffalo burrata cheese and cherry tomatoes

38

(1,7,8,9,12)

✓ Raviolino ripieno di melanzane, provola e pomodoro
Homemade small raviolo stuffed with eggplant, provola cheese and tomatoes

36

(1,3,7,8,9,10,12,13)

Gnochetto con fonduta di provolone e stracotto di vitello al limone
Dumpling with provolone cheese fondue and lemon veal stew

36

(1,3,7,8,9,10,12,13)

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Filetto di ombrina arrosto, crema di mandorle, zucchine e salsa nikiri
Roasted sea bass fillet, almond cream, zucchini and nikiri sauce

38

(4,6,7,8,9,12,13)

Calamaro scottato, melanzane e parmigiano
Seared squid, eggplant and parmesan

36

(7,8,9,12,13)

Pesce intero del giorno servito con contorni
Whole local fish served with side dish

120 / kg

(1,6,9,12,13)

Polpo arrostito, cavolo rosso, crema di avocado e pomodoro San Marzano
Grilled octopus, red cabbage, avocado cream and San Marzano tomato

36

(6,8,9,11,12,13)

Carne alla griglia servita con contorni
Grilled mixed meat served with side dish

120 / kg

(1,6,9,12,13)

Pancia di vitello e il suo fondo, carota bbq e cardoncello
Veal belly and its stock, bbq carrot and cardoncello

38

(6,8,9,10,12,13)

Pollo arrosto, pane&pomodoro e mozzarella
Roasted chicken, bread&tomato and mozzarella

34

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

✓ Lattughino cotto&crudo, salsa caesar, anacardi, tartufo e pane saporito
Cooked&raw lettuce, caesar dressing, cashews, truffle and tasty bread

34

(1,3,5,7,8,9,12,13)

DOLCI

DESSERTS

Delizia al limone

Lemon delight

16

(3,7,9,12)

Esotico

Cremoso all'ananas, madeleine alla banana, mousse al cocco e brunoise di ananas&obika
Pineapple cream, banana madeleine, coconut mousse and pineapple&obika brunoise

18

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

Fragola&Peperoni

Mousse alle fragole, sorbetto peperoni&fragola e crumble di cioccolato fondente
Strawberry mousse, bell pepper&strawberry sorbet, dark chocolate crumble

18

(9,12)

Tiramisù del Palazzo

Our tiramisù

16

(1,3,7,9,12)

Apollina

Gelato alla zuppa inglese, crema alla vaniglia, salsa al cioccolato e crema di amarena
Trifle-flavored ice cream, vanilla cream, chocolate sauce and black cherry cream

16

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

Tagliata di frutta fresca
Cuts of seasonal fresh fruits

16

Gelati e sorbetti
Homemade ice cream and sorbet

14

(7,8,9,12,13)

Selezione di formaggi campani
Campanian's cheeses selection

22

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



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 |