



Al Palazzo
TASTING MENU

DEGUSTAZIONE “AL PALAZZO”

“AL PALAZZO” TASTING MENU

Benvenuto dello Chef
Chef's Welcome

* Tartare di manzo, erba cipollina, parmigiano e capperi in fiore
Beef tartare, chives, parmesan and capers in bloom
(6,7,8,9,12,13)

Orto di stagione autunnale, crema di zucca, burrata di bufala,
gambero crudo, scampo scottato e salmone marinato
*Pumpkin 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 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

Il 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 |