



*Vegetarian*  
TASTING MENU

# ✓ DEGUSTAZIONE VEGETARIANA

## VEGETARIAN TASTING MENU

Benvenuto dello Chef  
*Chef's Welcome*

Variazioni di cardoncello, cicoria e maionese all'aglio  
*Variations of cardoncello mushroom, chicory and garlic mayo*  
(1,3,7,8,9,12,13)

Orto di stagione autunnale, spugna alla barbabietola, crema di zucca e burrata  
*Seasonal vegetable cream, beetroot sponge, pumpkin cream and burrata cheese*  
(1,3,7,8,9)

Tagliolino fatto in casa con verdure e salsa mozzarella  
*Home made tagliolino, vegetables and mozzarella cheese sauce*  
(1,3,7,8,9,12,13)

Crema di zucca, zucchine saltate, fiore di zucca ripieno e tartufo di stagione  
*Pumpkin cream, sautéed zucchini, stuffed courgette flowers and seasonal truffle*  
(7,9,12,13)

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

*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  
2 - Crostacei - Shellfish  
3 - Uova - Eggs  
4 - Pesce - Fish  
5 - Arachidi - Peanuts  
6 - Soia - Soy  
7 - Latte - Milk

8 - Frutta a guscio - Dried fruit  
9 - Sedano - Celery  
10 - Senape - Mustard  
11 - Sesamo - Sesame  
12 - Solfiti - Sulfites  
13 - Lupini - Lupins  
14 - Molluschi - Molluscs