



R I S T O R A N T E

# *Al Palazzo*

*Dinner Menu  
A la Carte*

# ANTIPASTI

## STARTERS

Involentino di branzino e gambero di Mazara, salsa nikiri, asparagi  
*Seabass & Mazara's prawn roll, nikiri sauce, asparagus*

36

(2,4,6,9,12,13)

Alici arrostate, provola, scarola e crumble al pepe  
*Roasted anchovies, provola cheese, escarole and black pepper crumble*

30

(1,4,6,7,8,9,12,13)

\* Tartare di pescato del giorno, arancia bruciata, sedano croccante  
*Catch of the day's tartare, caramelized orange, crunchy celery*

34

(4,6,9,12,13)

Seppia arrosto con salsa all'amatriciana e pasta croccante  
*Roasted cuttlefish served with amatriciana sauce and crunchy pasta*

32

(1,4,7,8,9,12,13,14)

✓ Orto di stagione, crema di piselli e burrata di bufala  
*Peas cream and buffalo burrata cheese*

28

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

Carciofo cotto a bassa temperatura, spuma di provolone,  
guanciale arrosto, pane saporito al prezzemolo  
*Slow cooked artichoke, provolone cheese foam, pork cheek, tasty parsley bread*

30

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

Tataki di manzo, parmigiano, melanzana e salsa bbq  
*Beef tataki, parmesan cheese, eggplant and bbq sauce*

36

(6,7,9,10,12,13)

## PRIMI PIATTI

### FIRST COURSES

Gnochetto al ragù di mare  
*Potatoes dumpling with seafood ragout*

34

(1,2,3,4,6,7,8,9,12,13,14)

Spaghetto aglio&olio, limone, gambero rosso e asparagi  
*Spaghetto aglio&olio, lemon, red prawns and asparagus*

38

(1,2,6,7,9,12,13)

Bottone ripieno di cacio, crema di piselli e branzino  
*Bottone pasta stuffed with cacio cheese, peas cream and seabass*

34

(1,3,4,6,7,8,9,12,13)

✓ Tagliolino fatto in casa con melanzana in doppia consistenza, provola e pomodorini  
*Homemade tagliolino, eggplantm provola cheese and cherry tomatoes*

32

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

Risotto allo zafferano, manzo, parmigiano e tuorlo d'uovo marinato  
*Saffron risotto, beef, parmesan and marinated egg yolk*

36

(3,7,9,12,13)

Cannellone di pasta choux ripieno alla genovese di manzo e ricotta  
*Choux pastry cannellone stuffed with beef genovese ragout and ricotta cheese*

34

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

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Filetto di ricciola, patata, involtino di alga nori ripieno di scarola, capperi e olive  
*Amberjack fillet, potatoes, nori seaweed roll stuffed with escarole, capers and black olives*

38

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

Calamaro scottato, cime di rapa e pecorino  
*Seared squid, turnip tops and pecorino cheese*

34

(4,6,7,9,12,13,14)

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

120 / kg

(1,6,9,12,13)

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

120 / kg

(1,6,9,12,13)

Agnello croccante, melanzane, pomodoro e mozzarella  
*Crunchy lamb chop, eggplant, tomatoes and mozzarella cheese*

36

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

Guancia di vitello, crema di carote bbq e cicoria ripassata  
*Veal cheek, scented bbq carrot cream and sautéed chicory*

36

(9,12,13)

Pollo alla cacciatora con patate  
*Chicken "cacciatora" style served with potatoes*

34

(9,12,13)

✓ Patata cotta sotto sale, provola, crema di fave e tartufo  
*Salt-baked potato, provola cheese, broad bean cream and truffle*

30

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

## DOLCI DESSERTS

Delizia al limone

Lemon delight

16

(3,7,9,12)

Millefoglie ricotta & albicocca

Ricotta & apricot milfoil

18

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

Namelaka alle more e sorbetto al lampone

*Blackberries namelaka and raspberries sorbet*

16

(9,12)

Tiramisù del Palazzo

Our tiramisù

16

(1,3,7,9,12)

Biscotto alla nocciola con crema fondente e gel al bergamotto

Hazelnut biscuit with dark chocolate cream and bergamot gel

18

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

# DOLCI DESSERTS

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

✓ 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         |