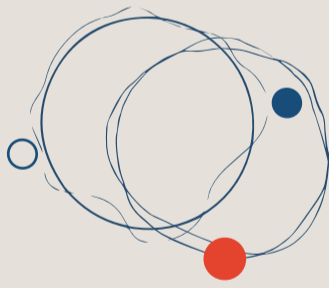


M  
N  
E  
U

Royal Bistrot  
La carte



  
Executive Chef - Emin Haziri

## Antipasto

**Patate, porcini e nasturzio** 22€  
*Potatoes, porcini and nasturtium*



**Sgombro, barbabietola, yogurt, caviale e ristretto di pollo** 26€  
*Mackerel, beetroot, yogurt, caviar and chicken paste*



**Animella, nocciola, ricci di mare e pomodoro** 32€  
*Sweetbread, hazelnut, sea urchins and tomato*



**Linguina peperone crusco e melanzana affumicata** 29€  
*Linguina Pasta, pepper Crusco and smoked eggplant*



**Spaghetto, anguilla affumicata e cima di rapa** 32€  
*Spaghetti, smoked eel and turnip top*



**Ravioli ripieni di anatra, fegato d'oca e carcadè** 28€  
*Ravioli stuffed with duck, goose liver and carcadè*



**Riso, lepre e latte di bufala** 33€  
*Rice, hare and buffalo milk*



**Carciofo alla brace, prezzemolo e Zafferano** 28€  
*Grilled artichoke, parsley and saffron*



**Maiolino croccante, topinambur e tartufo** 40€  
*Crispy piglet, Jerusalem artichokes and truffle*



**Costata di manzo frollata, bernese, cerfoglio e porcini** 90€  
*Dry-aged Rib of beef, bernese, chervil and porcini*



## Primo

## Secondo