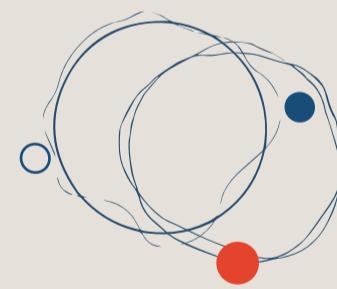


M  
N<sup>E</sup>  
U

Royal Bistro



# Menù Vegetariano



01. 75€

## Pre Antipasto

### Antipasto

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



### Primo

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



### Secondo

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



## Pre Dessert

### Dolce

**Castagne, porcini e sedano rapa**  
Chestnuts, porcini mushrooms and celeriac



02. 85€

## Pre antipasto

### Antipasto

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



### Primo

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



### Secondo

**Maialino croccante, topinambur e tartufo**  
Crispy piglet, Jerusalem artichokes and truffle



## Pre dessert

### Dolce

**Uva rossa, Carcadè, miele, meringa e gelato al panettone**  
Red grapes, Carcadè, honey, meringue and panettone ice cream



03. 110€

## Pre antipasto

### Antipasto

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



### Primo

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



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



### Secondo

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



## Pre dessert

### Dolce

**Cioccolato, nocciola, salsa mou e gelato al fior di latte**  
Chocolate, hazelnut, mou sauce and ice cream



# Menù Classico

# Menù viaggio dello chef