

## Antipasti - Starters

Tartare di salmone marinato, salsa tzatziki e pane carasau

*Marinated salmon tartare, tzatziki sauce and carasau bread - (1, 3, 4) - 16€*

Petali di culaccia, carpaccio di champignon e scaglie di Pecorino Val d'Orcia

*Culaccia petals, champignon mushrooms carpaccio and Pecorino Val d'Orcia (7) - 15€*

Pinsa\* con rucola, pomodorini, crudo e fior di latte

*Pinsa\* with rocket, cherry tomatoes, raw ham and fior di latte - (1, 7, 12) - 16€*

## Insalate - Salads

Caprese - Pomodorini gialli, neri, pendolo, cuore di bue, mozzarella di bufala

*Yellow, black, cherry and pendolum tomatoes, Buffalo mozzarella - (7) - 15€*

Caesar Salad - Misticanza, pomodorini misti, pollo confit, pancetta, grana, crostini,

*Salad, cherry tomatoes, chicken confit, bacon, parmesan, croutons - (1, 3, 4, 7, 12) - 15€*

## I Piatti - First Course

Cavatelli con zucca brasata e guanciale croccante

*Cavatelli with braised pumpkin and crispy bacon (1, 7, 9, 12) - 15€*

Mezze maniche all'Amatriciana

*Mezze maniche pasta Amatriciana style (1, 7, 9, 12) - 14€*

Spaghettoni al pomodorino fresco

*Spaghettoni with fresh cherry tomatoes (1, 3, 7, 9) - 13€*

Crema di zucca con crostini al rosmarino

*Pumpkin cream with rosemary croutons (1, 9) - 12€*

## I Secondi - Second Course

La cotoletta di vitello impanata con patatine fritte  
*Breaded veal cutlet with French Fries (1, 3) - 27€*

Filetto di scorfano in acqua pazza con verdure appassite  
*Redfish acquapazza style with dried vegetables (4) - 23€*

Suprema di pollo alla griglia con verdure grigliate  
*Grilled Chicken supreme with seasonal grilled vegetables - 18€*

## I Contorni - Side Dishes

Patate Dippers\*  
*Dippers Potatoes\* - 6€*

Verdure alla griglia  
*Grilled vegetables - 7€*

## Dolci e Frutta - Fruit and Dessert

Tortino di pera e cioccolato con gelato alla vaniglia\*  
*Pear and chocolate pie with vanilla ice cream (1, 3, 7, 8) - 8€*

Semifreddo alle castagne, amaretti e grand Marnier\*  
*Semifreddo with chestnuts, amaretti biscuits and grand Marnier\* (1, 3, 7, 12) - 8€*

Tagliata di frutta fresca  
*Sliced fresh fruit - 8€*

## Allergeni - Allergens

1. Glutine e derivati - *Cereals*; 2. Crostacei e derivati - *Crustaceans*; 3. Uova e derivati - *Eggs*; 4. Pesce e derivati - *Fish*;
5. Arachidi e derivati - *Peanuts*; 6. Soia e derivati - *Soybeans*; 7. Latte e derivati - *Milk*;
8. Frutta a guscio - *Nuts namely: hazelnuts, almonds, pistachio nuts*; 9. Sedano e derivati - *Celery*; 10. Senape e derivati - *Mustard*;
11. Sesamo e derivati - *Sesame seeds*; 12. Anidride solforosa e solfiti - *Sulfure Dioxide and sulphites*;
13. Lupini e derivati - *Lupins*; 14. Molluschi e prodotti basati su molluschi - *Molluscs*.

\*Può essere prodotto congelato - \*The product could be frozen



ROYAL GARDEN HOTEL  
M I L A N O  
\* \* \* \*