



HOTEL SPLENDIDE ROYAL
ROMA

CRYSTAL LOUNGE

ROSSO D'UOVO CROCCANTE
CON TARTUFO NERO PREGIATO E FONDUTA AL TALEGGIO



MANTECATO DI BACCALÀ DI MORRO
CON BROCCOLI, PATATE E OLIVE TAGGIASCHE



LASAGNETTA DI PASTA FRESCA CON RAGÙ DI CERNIA
E ZUCCHINE FIORITE CON FRUTTI DI MARE



GUANCIA DI VITELLO COTTA A BASSA TEMPERATURA
CON PUREA DI FAGIOLI ZOLFINI
E BATTUTO DI MENTUCCIA E ZENZERO



CRÈME BRULÉE AL CIOCCOLATO SPEZIATO
CON ANANAS E SORBETTO AL CAMPARI

VINI:

PROSECCO "EXTRA DRY" VAL D'OCA, 2013

SAUVIGNON "TEOLIS" RENATA PIZZULIN, 2012

"DON DIEGO" MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
RISERVA 2008 FEUDI D'AVALOS



RN
ROBERTO NALDI
COLLECTION

