



HOTEL SPLENDE ROYAL
ROMA

Mirabelle

MAZZANCOLLE ARROSTO
CON ASPARAGI ALLA BOTTARGA DI TONNO
OR
UOVO ALLA CARBONARA "2.0"



CARPACCIO DI SPIGOLA CON PAPPÀ AL POMODORO
AVOCADO E CIALDA DI OLIVE TAGGIASCHE
OR
TERRINA DI CARCIOFI E SPECK
CON PERE AL PEPE ROSA
E SPUMA DI CACIOCAVALLO PODOLICO



CUORI DI PASTA FRESCA CON FARCIA DI MELANZANA
CREMOSO DI BURRATA D'ANDRIA,
ERBE FINI E POMODORINI ARROSTITI
OR
CHITARRINE FATTE IN CASA CON ASTICE BLU
FRUTTI DI MARE E ZUCCHINE FIORITE



CAPESANTE IN SFOGLIA DI PANE
CON CREMA DI BROCCOLO ROMANO
E TARTUFO NERO PREGIATO
OR
LOMBETTO D'AGNELLO DA LATTE
CON INDIVIA BRASATA E FEGATO D'OCA AL PASSITO



FRAPPA ALLA GUINNESS



CRÈME BRULÉE AL CIOCCOLATO SPEZIATO
CON ANANAS E SORBETTO AL CAMPARI
OR
CUOR DI PERA CON STREUSEL DI GRANO SARACENO
E GELATO AL PISTACCHIO DI BRONTE



RN
ROBERTO NALDI
COLLECTION

