



DA FRANCESCO
AL PALÀS

Menù
alla carta

PALAS
CEREQUIO
BAROLOCURESORT



DA FRANCESCO
AL PALÀS

Antipasti

A N T I P A S T I

- VITELLO TONNATO 14-
- UOVO TERME E FONDUTA 9*
- CAPASANTA SCOTTATA E CREMA DI CAVOLFIORE 16-
- CAPONET, BACCALA', PATATE E CREMA DI SCALOGNO 14-
- BATTUTA AL COLTELLO E TUORLO MARINATO 14*

Primi

P R I M I

- TAJARIN AL RAGU' O AL BURRO 14*
- PLIN DI FONDUTA, GALLINA E IL SUO BRODO 15*
- GNOCCHI, ZAFFERANO, GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO E BROCCOLO 18-
- PAPPARDELLE DI GRANO SARACENO AI FUNGHI PORCINI 16-

Secondi

S E C O N D I

- SUPREME DI FARAONA CON FONDUTA 18*
- GUANCIALINO BRASATO AL BAROLO E CREMA DI PATATE 20-
- SOTTOFILETTO SCOTTATO, FUNGHI E CREMA ALL'UOVO 20-
- PESCATO DEL GIORNO 24-

Dolci

D O L C I

- BONET AL CAFFÈ 6-
- PANNA COTTA 'NUDA E CRUDA' 6-
- IL GERMOGLIO 8-
(mousse al cioccolato bianco, frutto della passione e finta terra di cacao)
- MONTE BIANCO 8-
- TARTUFO SOTTO LA NEVE 20*
(meringa, panna montata e tartufo bianco)

Tutti i piatti con * possono essere accompagnati dal tartufo bianco.

La grattata non è inclusa nel prezzo, ma quotata secondo il prezzo di mercato del giorno.