

Royal Hotel Carlton

B O L O G N A



# Scintille di Gusto al Royal Hotel Carlton

Martedì 31 Dicembre 2024  
ore 20.30

€ 150

per persona



## Il Nostro benvenuto

Piccole coccole di benvenuto con flute di bollicine

Vino in abbinamento: Salieri Brut; vitigno: Glera, Chardonnay; gradazione: 11%



## Gli antipasti

Le Capesante in crosta di Kataifi  
maionese al basilico, indivia belga e agrumi alla fiamma

Le Lenticchie delle feste, cotechino artigianale "Sernesì"  
scampo crudo, creme fraiche

Vino in abbinamento: Chardonnay 'Maletto' Palazzona di Maggio; vitigno: Chardonnay; gradazione: 13%



## Primi piatti

Il Risotto allo zafferano  
mantecato con burro acido, zucca, prezzemolo e funghi shiitake

I Tortellini Bolognesi  
in crema di Parmigiano Reggiano al tartufo nero pregiato e nocciole salate

Vino in abbinamento: Controluce Manaresi; vitigno: Cabernet Sauvignon; gradazione: 15%



## Secondo piatto

Il Petto d'Anatra cotto rosso  
royale al foie gras, cremoso di finocchio all'anice e spinaci, pinoli e uvetta

Vino in abbinamento: Controluce Manaresi; vitigno: Cabernet Sauvignon; gradazione: 15%

Oppure

Il Dentice, salsa d'ostrica  
cuore di lattuga, carota e pomodoro candito

Vino in abbinamento: Chardonnay 'Maletto' Palazzona di Maggio, vitigno Chardonnay Gradazione 13%

Chiediamo gentilmente di confermare il secondo di pesce al momento della prenotazione

Royal Hotel Carlton

B O L O G N A



### *Pre dessert*

Il Sorbetto al sambuco  
*amarena, olive crispy e crumble al cacao*



### *Dessert*

Ode al Pistacchio  
*gioco di consistenze attorno al pistacchio*



### *Per salutare il 2024*

Il Panettone  
Il Pandoro  
Composizione di Mandarini  
Caffè e amari



### *Per brindare al Nuovo Anno*

Contadi Castaldi Franciacorta Blanc Extra Brut

Acqua minerale e i vini sono inclusi nel prezzo del Menù (1 bottiglia ogni 2 persone)

— THE —  
**SPÖON**  
— ROYAL HOTEL CARLTON —



Grazie per aver scelto il  
**Royal Hotel Carlton**  
per festeggiare il nuovo anno!