

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 —
SPOON
— ROYAL HOTEL CARLTON —

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