

Palmaria

RESTAURANT

MADONNA BIANCA



Palmaria

RESTAURANT

MENÙ

ANTIPASTI

Cubo di tonno marinato alla soia, leggermente scottato, con maionese al fondo di vitello, acciughe disidratate e polvere di capperi
DFCIP

Animelle croccanti, su vellutata di piselli alla menta e ravanelli marinati all'aceto di lamponi
GP

Gazpacho di anguria con tofu, e pinzimonio di stagione
FI

PRIMI PIATTI

Bottoni di razza al burro nocciola e acciughe, su crema di broccoli romani
ACDG

Pici con stufato di cinghiale in bianco, ginepro e cacao 90%
AIP

Risotto mantecato alla barbabietola e gorgonzola di capra
G

SECONDI PIATTI

La classica Aragosta alla Thermidor
ABCDGLP

Controfiletto di cervo al cassis, e purea di radici di prezzemolo
GP

Steak di cavolfiore al burro di capperi e indivia brasata
GP

DESSERT

Mi ricordi il mare
AGCH

APPETIZERS

Soy-marinated tuna cube, lightly seared, with veal broth mayonnaise, dehydrated anchovies and capers powder
DFCIP

Crispy sweetbreads on mint pea velouté and radishes marinated in raspberry vinegar
GP

Watermelon gazpacho with tofu, and seasonal vegetable pinzimonio
FI

FIRST COURSES

Skate ravioli with brown butter and anchovies on broccoli cream
ACDG

Pici pasta with white wild boar stew, juniper and 90% cocoa
AIP

Beetroot risotto creamed with goat gorgonzola
G

MAIN COURSES

The classic Lobster Thermidor
ABCDGLP

Venison striploin with cassis, and parsley root purée
GP

Cauliflower steak with caper butter and braised endive
GP

DESSERT

You remind me of the sea
AGCH