



Breakfast

servi jusqu'à dix heure trente (10.30)

BUFFET AVEC BOISSONS

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

CAFÉ SPÉCIAL AMÉRICAIN, THÉ OU CHOCOLAT, VIENNOISERIES (CROISSANTS, PAINS AU CHOCOLAT), BAGUETTE OU PETITS PAIN À TARTINER, JAMBON, FROMAGE, OEUF DUR, FRUITS FRAIS
SALADE DE FRUITS FRAIS, JUS DE FRUITS, CÉRÉALES ET YAOURT FRAIS, MUSELI, PATISSERIE MAISON

EXTRA

OEUF AU PLAT
OEUF BROUILLÉS
OMELETTE NATURE

JAMBON
FROMAGE
BACON



PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS

CAFÉ ROYAL

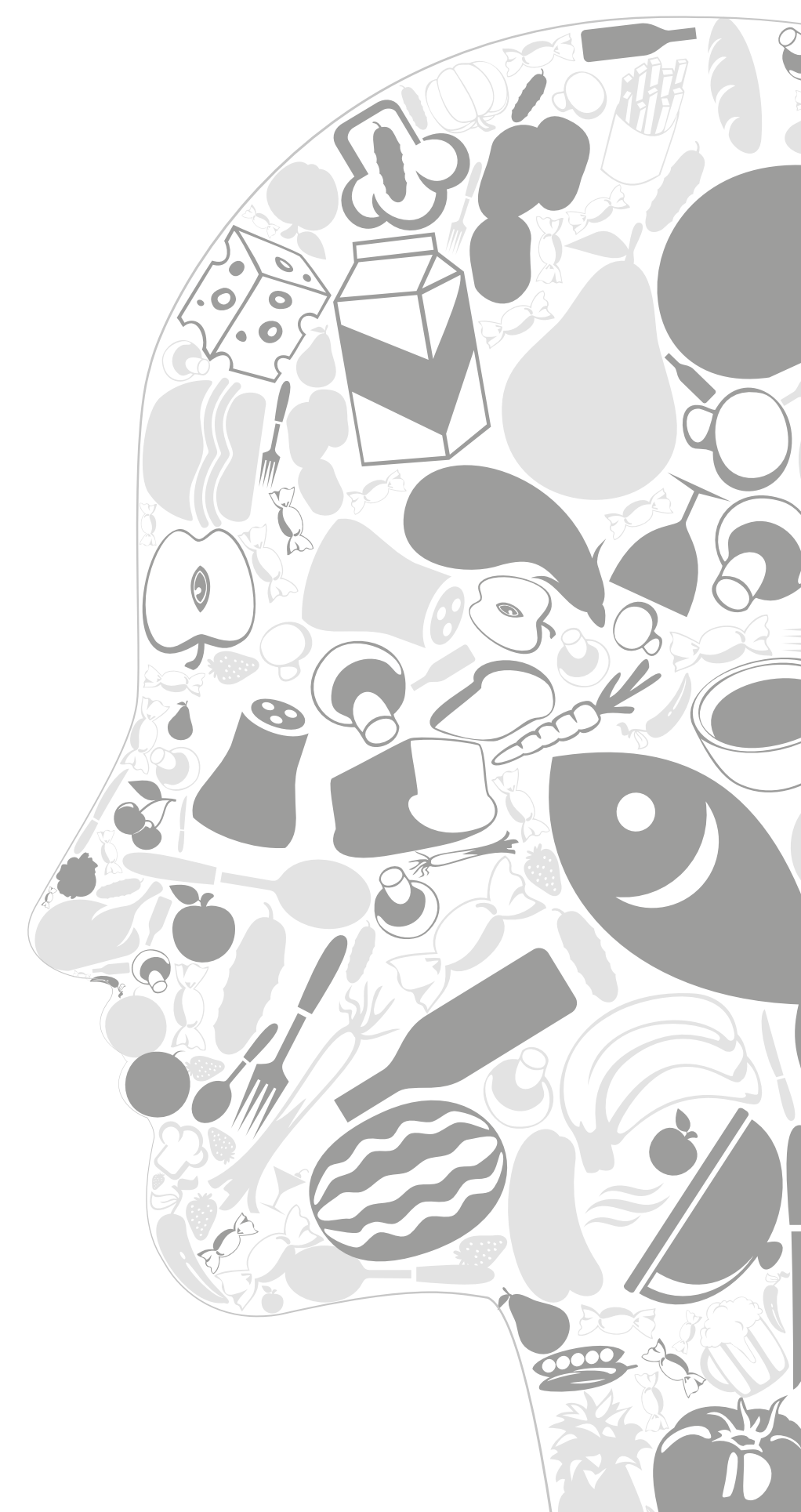
«end of meal»

Desserts

TIRAMISU	8
PANNA COTTA AL SOTTOBOSCO ROSSO	8
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES RED BERRIES PANNA COTTA	
CHEESECAKE ROYAL	8
MOUSSE AL CIOCCOLATO	7
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR CHOCOLAT MOUSSE	
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	7
SALADE DE FRUITS FRAIS FRESH FRUIT SALAD	
GRATIN DI FRAGOLE FRESCHE*	12
GRATIN DE FRAISES FRAICHES WARM MASCARPONE STRAWBERRIES	
FRAGOLOSA*	12
2 BOULES DE GLACE À LA CRÈME VANILLE, FRAISES FRAÎCHES & CRÈME FOUETTÉE	
AFFOGATO	8
EXPRESSO, 2 BOULES DE GLACE À LA CRÈME VANILLE & CRÈME FOUETTÉE	
GLACES ARTISANALES LA BOULE	3,5
VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, NOISETTE, FRAISE, CITRON	

NOS CRÈMES GLACÉES SONT PRÉPARÉES
ARTISANALEMENT PAR NEIGE AZUR

* IN STAGIONE/EN SAISON/ SEASONAL



CAFÉ ROYAL

Antipasti entrées - starters

ANTIPASTO MISTO ROYAL (MIN. 2 PERS.) 14 X PERS. <small>PRODOTTI DI STAGIONE. PRODUITS DE SAISON. SEASONAL PRODUCTS</small>	
ANTIPASTO DEL MAR (MIN. 2 PERS.) 21 X PERS. <small>SECONDO PESCATO DEL GIORNO SELON LA PÊCHE DU JOUR ACORDING TO THE DAILY CATCH</small>	
MOZZARELLA FIOR DI LATTE FRITTA 18 <small>MOZZARELLA PANÉE FRIT DEEP FRIED BREADED MOZZARELLA</small>	
TONNO IN TATAKI 24 <small>THON TATAKI TATAKI STYLE TUNA</small>	
INSALATA DI POLIPO 23 <small>SALADE DE POULPE OCTOPUS SALAD</small>	
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO 19 <small>CARPACCIO CLASSIQUE BEEF CARPACCIO</small>	
INSALATA CAESAR 17 <small>SALADE, POULET, BACON CROUSTILLANT, CROUTONS À L'AIL, FEUILLES DE PARMESAN & SAUCE CÉSAR SALAD, CHICKEN, GRILLED BACON, GARLIC BREAD CRUTONS, PARMESAN & CESAR DRESSING</small>	
INSALATA TOSCANA 18 <small>SALADE DE CARPACCIO DE BOEUF MARINÉ ET ARTICHAUTS SALAD OF MARINATED BEEF CARPACCIO AND ARTICHOKEs</small>	

Carni viande - meat

ENTRECÔTE DI BOVINO TOSCANO NOSTRANO 45 <small>ENTRECÔTE DE RACE TOSCANE ENTRECÔTE TUSCANY RACE</small>	
SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO 28 <small>TRANCHE DE VEAU A LA SAUGE ET JAMBON DE PARME SERVIE AVEC RISOTTO AU SAFRAN VEAL ESCALOPE STUFFED WITH SAGE AND PARMA HAM SERVED WITH SAFRAN RISOTO</small>	
TARTARE DI MANZO 17 <small>TARTARE CLASSIQUE DE BŒUF BEEF STEAK TARTARE</small>	
IL FILETTO DI CHAROLAIS 35 <small>FILET DE BŒUF GRILLÉ BEEF FILLET</small>	
SCALOPPINA DI VITELLO ALLA MILANESE 24 <small>ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE VEAL MILANESE STYLE</small>	

Pesci poisson - fish

SALMONE AL FORNO AI CARCOFI E POMODORINI 26 <small>SAUMON AU FOUR AUX ARTICHAUTS ET TOMATES CERISES BAKED SALMON WITH ARTICHOKEs AND CHERRY TOMATOES</small>	
PESCATO DEL GIORNO, BRANZINO O ORATA AL FORNO 33 <small>POISSON DU JOUR, DAURADE OU LOUP AU FOUR FISH OF THE DAY, SEA BREAM OR SEA BASS BAKED</small>	
IL GUAZZETTO LIGURE 30 <small>COCOTE DE LA LIGURE LIGURIAN STYLE COCOTE</small>	
TARTARE DI SALMONE ROYAL 22 <small>CAPPERI, CIPOLLA, AVOCADO, PARMIGIANO TARTARE DE SAUMON AVEC CAPRES, OIGNON ROUGE, AVOCAT, PARMESAN SALMON TARTARE WITH CAPERS, RED ONIONS, AVOCADO, PARMESAN CHEESE</small>	
SPIEDINO DI GAMBERONI ALLO ZENZERO 31 <small>BROCHETTE DE GAMBAS AU GINGEMBRE GAMBAS WITH GINGER SAUCE</small>	

Toutes nos pâtes sont produites artisanalement avec des farines biologiques

Pasta fresca

ORECCHIETTE PUGLIESI 16 <small>BROCCOLI, PANCETTA, PANNA, PARMIGIANO PÂTES FRAÎCHES, CRÈME, BROCCOLI, PANCETTA, PARMESAN FRESH HOMEMADE PASTA WITH CREAM, BROCCOLI, PANCETTA, PARMESAN CHEESE</small>	
TORTELLI DI RICOTTA E SPINACI AI PORCINI 18 <small>TORTELLINI FARCIS À LA RICOTTA ET ÉPINARDS SAUCE AUX CÈPES TORTELLINI STUFFED WITH RICOTTA AND SPINACH, CÈPES SAUCE</small>	
RISOTTO AI PORCINI E CREMA DI TARTUFO 24 <small>RISOTTO AUX CEPES ET CREME DE TRUFFE RISOTO WITH CEPES MUSHROOM AND CREAM OF TRUFFLE</small>	
MACCHERONCINI ALL' ARRABBIATA 15 <small>MACCHERONI EN SAUCE TOMATE PIQUANTE MACCHERONI IN HOT SPICY TOMATO SAUCE</small>	
GNOCCHETTI AL GORGONZOLA 17 <small>GNIOCCHI AU GORGONZOLA GNOCCHI IN GORGONZOLA SAUCE</small>	
LINGUINE ALLA VONGOLE 21 <small>LINGUINE AUX PALOURDES - LINGUINE WITH CLAMS</small>	

