



SINGER PALACE

HOTEL

Le terrazze

Antipasti Starters

La zuppetta di fagioli cannellini e funghi porcini <i>The cannellini bean and porcini mushroom soup</i> (Allergeni: frutta a guscio) / (Allergens: nuts)	22,00
Carpaccio di manzo alle erbe con maionese di nocciole e misticanza <i>Beef carpaccio with herbs and with hazelnut mayonnaise and mixed salad</i> (Allergeni: uova, lattosio, frutta a guscio) / (Allergens: eggs, milk, nuts)	22,00
Petto d'Anatra laccato al miele, noci e fichi caramellati <i>Honey lacquered duck breast, caramelized walnuts and figs</i> (Allergeni: lattosio, frutta a guscio) / (Allergens: milk, nuts)	22,00
Tartare di gamberi con salsa al pistacchio e erbe spontanee <i>Shrimp tartare with pistachio sauce and wild herbs</i> (Allergeni: crostacei, frutta a guscio) / (Allergens: crustaces, nuts)	26,00

Primi Pasta

Ravioli di zucca con pomodorini confit <i>Pumpkin ravioli with confit cherry tomatoes</i> (Allergeni: glutine, lattosio, uova) / (Allergens: gluten, milk, eggs)	24,00
Chicche di patata in salsa di peperoni arrostiti con polvere di cipolla e ricotta salata <i>Potato chicche in roasted pepper sauce with onion powder and salted ricotta</i> (Allergeni: uova, glutine, lattosio) / (Allergens: eggs, gluten, milk)	22,00
Risotto allo zafferano con gamberi allo zenzero e limone <i>Saffron risotto with ginger and lemon prawns</i> (Allergeni: crostacei) / (Allergens: crustaces)	24,00
Tonnarello ai tre pepi <i>Tonnarello with three peppers</i> (Allergeni: glutine, lattosio) / (Allergens: gluten, milk)	20,00

Piatti vegetariani (V) / Vegetarian dishes (V)





Secondi Main Course

- Baccalà con pane alla paprika e patate all'olio
Cod with paprika bread and oil potatoes 26,00
(Allergeni: glutine) / (Allergens: gluten)
- Saltimbocca alla romana di filetto di vitello e carciofo
Veal fillet saltimbocca romana style and artichoke 28,00
(Allergeni: nulla) / (Allergens: none)
- Filetto di cinta senese con lardo di colonnata, cipolle in agrodolce con la sua juice
Cinta Senese fillet with Colonnata lard, sweet and sour onions with its juice 26,00
(Allergeni: nulla) / (Allergens: none)
- Darna di salmone con pane aromatico alle erbe e cime di rapa
Salmon darna with aromatic herb bread and turnip greens 26,00
(Allergeni: glutine) / (Allergens: gluten)

Contorni Side dished

- Verdure grigliate
Grilled vegetables 16,00
- Insalata di finocchi, arance, pinoli e uvetta
Salad of fennel, oranges, pine nuts and raisins 12,00
- Finocchi gratinati al parmigiano reggiano
Fennel au gratin with Parmesan cheese 12,00
(Allergeni: lattosio) / (Allergens: milk)
- Cime di rapa
Turnip greens 12,00