

Stuzzichini di Palio

Little snacks

Fritto Misto con Bagna Cauda

Fried vegetables with bagna cauda

6.50 €

Polenta grigliata con lardo 3 Stück

Grilled polenta with bacon

7.00 €

Torta di ceci con prosciutto di Parma 3 Stück

Chickpea and-Rosmary cake with Parma ham

7.20 €

Bignè con crema di formaggio di capra 4 Stück

Cream puffs with Goat cream cheese and Pine nuts

6.80 €

Crostini con crema di pimento e cozze 3 Stück

Crostini with Pimento creme, Shellfish und Olives

7.80 €

- Selectione Stuzzichini -

Selection of different
stuzzichini

Per person 19.50 €

Antipasti

Insalata di zucchini

Zucchini salad | Lime oil | Arugula | Mint

con gamberetti per pezzo | with Shrimp

13.00 €

Per piece 3.00 €

Insalata di aspergi

Asparagus | Piemont hazelnut vinaigrette | Radishes | Sour cream

17.00 €

Vitello tonnato – Tonnato vitello

Roasted veal | Tuna cream | Caper | Tuna | Veal creme | Amalfi Lemon

21.00 €

Carpaccio di manzo

Beef Carpaccio | Olive oil | Celery | Pine nuts | Parmesan

19.00 €

Piadina al salmerino

Piadina | Lake Garda char | Thyme onions | Fermented garlic

20.00 €

Minestre

Cacciucco alla livornese

Fish stew | Tomatoes | Fish | Mussels | Crustaceans

Vorspeise 19.00 €

Hauptgang 28.00 €

Zuppa d'aglio

Garlic soup | Cauliflower croquettes | Imperial pod

13.00 €


Vegan





Vegetarisch




Pasta & Risotto

Trofie al Pesto 	Vorspeise 16.00 €	Hauptgang 21.00 €
Trofie Sicilian eggplant Basil Buffalo mozzarella		
Ravioli alla Palio	Vorspeise 18.00 €	Hauptgang 26.00 €
Veal ravioli Sage butter Spinach Parmesan		
Tagliatelle al tartufo 	Vorspeise 22.00 €	Hauptgang 28.00 €
Tagliatelle Parmesan Spring onions Truffles		
Casarecce con salsiccia	Vorspeise 19.50 €	Hauptgang 26.50 €
Casarecce Salsiccia Potato Fontina Cabbage		
Risotto allo zafferano	Vorspeise 18.00 €	Hauptgang 25.00 €
Saffron risotto Ossobuco ragout Wild broccoli		

Secondi

Pollo al limone	Lemon Chicken Fregola Sarda Aubergine Chard	29.00 €
Lasagne alle verdure liguri  	Ligurian vegetable lasagna Focaccia Burrata	26.00 €
Dorade Royal	Sea bream fillet Chickpeas Mussel saffron broth Caponata vegetables	33.00 €
Vitello alla Milanese	Milanese veal ridge lettuce roasted cauliflower Shrews	33.00 €
Filetto siracusa	Beef fillet 180 g Saffron-Almond Sauce Beans Olive Oil	48.00 €

Dolci

Tiramisù ai frutti di bosco 	Biscuit Mascarpone Berry Amaretti Tonka beans	13.00 €
Semifreddo al Torrone 	Nougat parfait Rhubarb Roasted almonds Buttermilk	12.00 €
Barretta di cioccolato 	Amedei chocolate Peach basil brew Blueberry sorbet	13.00 €
Selezione di formaggi italiani 	Italian raw milk cheese Fig mustard Grapes Olives	17.50 €



@ paliocelle



@ paliocelle

#paliocelle #althoffcollection #althoffhotels #fuerstenhofcelle

Scan the QR code and discover our menu

