



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

OEUFS AU PLAT
OEUFS BROUILLÉS
OMELETTE NATURE

JAMBON
FROMAGE
BACON

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	

Glaces

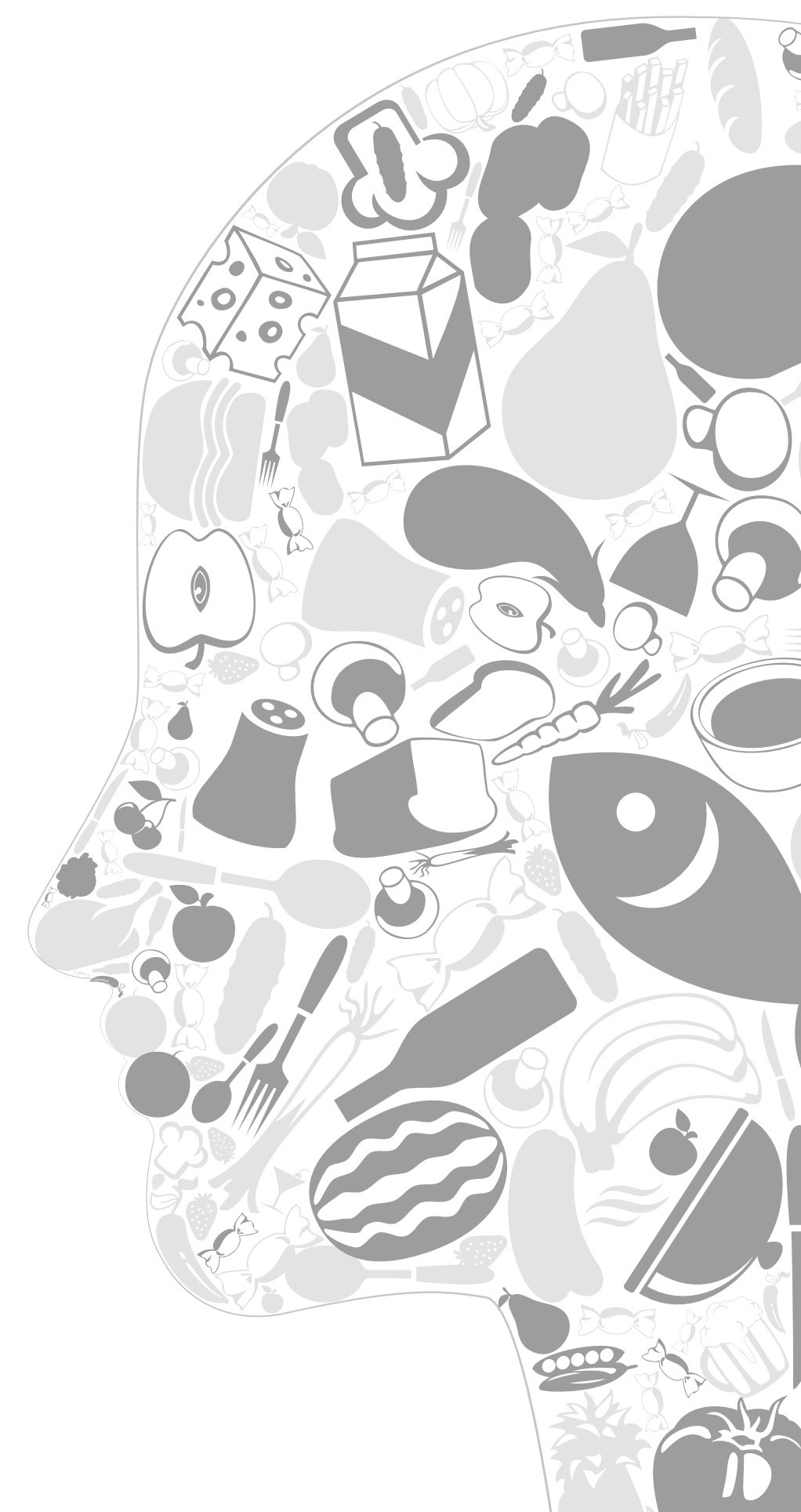
FRAGOLOSA*	12
2 BOULES DE GLACE À LA CRÈME VANILLE, FRAISES FRAÎCHES & CRÈME FOUETTÉE	
AFFOGATO	8
EXPRESSO, 2 BOULES DE GLACE À LA CRÈME VANILLE & CRÈME FOUETTÉE	
GLACE À LA CRÈME DEMANDEZ NOS PARFUMS	
LA BOULE	3,5

NOS CRÈMES GLACÉES SONT PRÉPARÉES
ARTISANALEMENT PAR NEIGE AZUR

* IN STAGIONE/EN SAISON/ SEASONAL



PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS



CAFÉ ROYAL

Antipasti entrées - starters

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

Carni viande - meat

ENTRECÔTE DI BLACK ANGUS BEEF SU PLACCA DI SALE DELL'HIMALAYA 45 ENTRECÔTE BLACK ANGUS BEEF SERVIE EN PLAQUE DE SEL DE L'HIMALAYA BLACK ANGUS BEEF ENTRECÔTE SERVED ON HIMALAYAN BLOCK OF SALT	
SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO 28 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 SAFFRAN RISOTO	
TARTARE DI MANZO 17 TARTARE CLASSIQUE DE BŒUF BEEF STEAK TARTARE	
IL FILETTO DI CHAROLAIS 35 FILET DE BŒUF GRILLÉ BEEF FILLET	
SCALOPPINA DI VITELLO ALLA MILANESE 24 ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE VEAL MILANESE STYLE	

Pesci poisson - fish

SALMONE AL FORNO AI CARCOFI E POMODORINI 26 SAUMON AU FOUR AUX ARTICHAUTS ET TOMATES CERISES BAKED SALMON WITH ARTICHOSES AND CHERRY TOMATOES	
PESCATO DEL GIORNO, BRANZINO O ORATA AL FORNO 33 POISSON DU JOUR, DAURADE OU LOUP AU FOUR FISH OF THE DAY, SEA BREAM OR SEA BASS BAKED	
IL GUAZZETTO LIGURE 30 COCOTE DE LA LIGURE LIGURIAN STYLE COCOTE	
TARTARE DI SALMONE ALL' AVOCADO 22 TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT AVOCADO AND SALMON TARTARE	
SPIEDINO DI GAMBERONI ALLO ZENZERO 31 BROCHETTE DE GAMBAS AU GINGEMBRE GAMBAS WITH GINGER SAUCE	

Pasta fresca

ORECCHIETTE PRIMAVERA 16 PÂTES FRAÎCHES, SAUCE TOMATE FRAÎCHE, MOZZARELLA, BASILIC HOME MADE PASTA IN CHERRY TOMATOES SAUCE AND BASIL	
TORTELLI DI RICOTTA E SPINACI AI PORCINI 18 TORTELLINI FARCIS À LA RICOTTA ET ÉPINARDS SAUCE AUX CÈPES TORTELLINI STUFFED WITH RICOTTA AND SPINACH, CÈPES SAUCE	
TAGLIATELLE ALLA CARBONARA 16 LINGUINE CARBONARA LINGUINE CARBONARA	
MACCHERONCINI ALL' ARRABBIATA 15 MACCHERONI EN SAUCE TOMATE PIQUANTE MACCHERONI IN HOT SPICY TOMATO SAUCE	
GNOCCHETTI AL GORGONZOLA E NOCI 17 GNOCCHI AU GORGONZOLA ET NOIX GNOCCHI IN GORGONZOLA SAUCE AND WALNUTS	
LINGUINE ALLA VONGOLE 21 LINGUINE AUX PALOURDES - LINGUINE WITH CLAMS	

