

Antipasti

Sgombro

arrostito, pomodoro in gelatina, aria di peperoncino, melone grigliato e olio al dragoncello
€ 20,00

Ricciola affumicata

rapanelli agrodolci al miele, maionese al prezzemolo
€ 22,00

Scampi cacio e pepe

€ 25,00

Foie gras

affumicato, cetriolo in salamoia e zuppa di taralli
€ 24,00

Tartara di manzo

al tartufo estivo, funghi e salsa alla ricotta salata
€ 24,00

Quaglia

arrostita, crema fredda di cipolla, mela verde e liquirizia
€ 20,00

Gli ingredienti ed i prodotti impiegati nelle preparazioni sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità : a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo –se necessario- ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità.

Riso e Pasta

Risotto

cetriolo, capperi e battuta di crostacei

€ 23,00

Impepata di cozze e vongole

€ 19,00

Maccheroncini

crema di peperone grigliato, salsa al parmigiano e noce moscata

€ 18,00

Spaghetti Felicetti

affumicati, burrata e pepe

€ 20,00

Balanzone estivo

€ 19,00

Tortellini

nè panna, nè brodo

€ 18,00

Gli ingredienti ed i prodotti impiegati nelle preparazioni sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità : a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo –se necessario- ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità.

Pesci e carni

Pescato del giorno

pomodoro, limone, capperi e olive

€ 30,00

Tonno fagioli e cotiche

€ 27,00

Capesante gratinate

alle mandorle e lardo di montagna, spuma di patate al pepe di Jamaica e scorza di lime

€ 29,00

Vitello ostricato

con caviale di aringa

€ 27,00

Piccione

carciofi sott'olio alla brace, salsa all'aglio nero e aglio marinato al lampone

€ 30,00

Filetto di manzo

salsa all'aringa affumicata, rapa rossa in agrodolce e sedano rapa cotto e crudo

€ 30,00

Gli ingredienti ed i prodotti impiegati nelle preparazioni sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità : a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo –se necessario- ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità.

Desserts

Ananas

arrosto, crema di caramello salato, sfoglia e panna alla fava di Tonka
€ 12,00

White..

€ 12,00

ÙsimariT

€ 12,00

Semifreddo

al frutto della passione, noci e ciliegie sciroppate
€ 12,00

Ricordo di Istanbul

€ 12,00

Sorbetti

€ 10,00

Chef di cucina
Alessandro Panichi

Maestro di sala
Giuseppe Sportelli

Menu turistico

La tradizione da un altro punto di vista

Panino alla mortadella "Felsineo" selezione Tour-tlen

Terrina di bollito con friggione e salsa verde

Tortellino ne panna ne brodo

Tagliatella crispy ragu

Tortellone invidioso

Petroniana geometrica di vitello con tartufo nero

Torta di riso

coperto, ½ acqua minerale, calice di vino Sangiovese, caffè

€ 40,00 per persona

**disponibile solo il giovedì a pranzo
per tutti gli ospiti del tavolo**

Il menu degustazione lo scegliete Voi...

Quattro portate uguali per tutti gli ospiti del tavolo

€ 55,00

Cinque portate uguali per tutti gli ospiti del tavolo

€ 60,00

“ Menu girogiocando “

Sette portate a discrezione dello chef dalla carta e non..

€ 75,00 euro

menu sette portate da ordinare per tutti gli ospiti del tavolo a pranzo entro le ore 13,30,

la sera entro le ore 21,30

Coperto € 3,00

*“L'edificio è un luogo particolare per la sua architettura, ma è la gente
che vi partecipa a renderlo speciale”*

(C. Chaplin)