

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

euro 55,00

vino e bevande escluse

Cinque portate uguali per tutti gli ospiti del tavolo

euro 60,00

vino e bevande escluse

“ Menu girogiocando “

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

euro 75,00

vino e bevande escluse

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 euro 3,00

Confidiamo nella Vostra discrezione per l'utilizzo di telefoni cellulari.

Ricordiamo che non è permesso fumare al tavolo.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe il libro degli allergeni.

Antipasti

Tonno

marinato, mozzarella di bufala e pomodoro*

€ 23,00

Capesante

spuma di tea earl grey e bottarga di tonno*

€ 24,00

Insalata

di polpo e piedini di maiale, cipolla bianca infornata all'Eucalipto e gocce di acetosella*

€ 23,00

Foie gras

composta di cipolla all'aceto balsamico e fragoline di bosco*

€ 25,00

Carpaccio

di agnello, lamponi e caffè*

€ 24,00

Quaglia

gamberi rossi, oro, alloro e senape*

€ 24,00

*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

alle erbe, con scampi e liquirizia*

€ 26,00

Mezze maniche

alla rucola con triglie, crema all'aglio dolce e funghi di stagione*

€ 23,00

Spaghetti Felicetti

affumicati con ostrica e limone salato*

€ 24,00

Passatelli

asciutti all'ortica, con funghi galletti, lumache, tartufo nero e zabaione di carbonara*

€ 25,00

Ravioli

di pollo alla cacciatora in guazzetto di spinaci e mandorle salate*

€ 22,00

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

alla mediterranea*

€ 30,00

Rana pescatrice

pistacchio, spinaci e rafano*

€ 30,00

Pesci e crostacei

al vapore, crema di lattughe, gelato alle patate affumicate e polvere di pane condito*

€ 30,00

Agnello

arrosto in crosta di nocciole, cicoria e spuma di peperone un pò piccante*

€ 30,00

Piccione

alla griglia in zuppa di piselli, melanzane sott'aceto al caffè e salsa di funghi*

€ 30,00

Filetto

di manzo al vapore, cavolfiori affumicati e salsa di scampi*

€ 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

Cioccolato
fragole e meringa*
€ 12,00

White..*
€ 12,00

Nocciola
lampone, crema pasticcera al parmigiano e aceto balsamico*
€ 14,00

Semifreddo
agli agrumi, finocchio, melone bianco e sedano candito*
€ 12,00

Ricordo di Istanbul*
€ 12,00

Sorbetti*
€ 10,00

Chef di cucina
Alessandro Panichi

Maestro di sala
Giuseppe Sportelli