

## 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

### Capesante

mais e caffè\*

€ 24,00

### Sfoglia di Baccala

broccolo, salsa di aringa affumicata e uova di salmone\*

€ 25,00

### Triglia

in porchetta con melanzana affumicata sott'olio, salsa di ricci e peperoni agrodolci\*

€ 25,00

### Foie gras

sorbetto di mandarino, pralinato di nocciole salate e sesamo\*

€ 25,00

### Cervo di caccia

zucca, pan pepato e brodo ai frutti rossi\*

€ 23,00

### 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

alla barbabietola, gelato alla robiola di Roccaverano e polvere di capperi\*  
€ 20,00

### Gramigna nera

con sugo di crostacei, polpo e salsa di mandorle amare\*  
€ 26,00

### Spaghetti Felicetti

affumicati con ostrica e limone salato\*  
€ 24,00

### Tortelli

di zucca in brodo di selvaggina e sotto bosco

insalata di lepre, zucca croccante in agrodolce, rafano e mela verde\*  
€ 25,00

### Chitarra

farina bruciata, pecorino di Amatrice, tartufo nero e cotiche di maiale soffiate\*  
€ 23,00

### Tortellini

nè panna, nè brodo\*  
€ 19,00

\*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

al vapore, cavolfiori, bottarga di tonno e polvere di camomilla\*  
€ 30,00

### Rombo

al carbone, topinambur, liquirizia e sedano piccante\*  
€ 32,00

### Carciofo

calamaro, gamberi crudi, pecorino romano e pepe\*  
€ 30,00

### Anatra

bietola, castagne e salsa di acciughe del Cantabrico  
€ 30,00

### Piccione

radici, e salsa orientale\*  
€ 35,00

### Guancia

di maialino Iberico, cavolo cappuccio arrostito e saba di Albana\*  
€ 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

### Tortino tiepido

al cioccolato fondente e spuma di cioccolato bianco, amaretti e arancia\*  
€ 12,00

### Nocciola

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

### White..\*

€ 12,00

### Ravioli

di ananas ripieni di crema di mandorle, fichi secchi, salsa ai frutti rossi e gelato al porto rosso\*  
€ 12,00

### Ricordo di Istanbul\*

€ 12,00

### Sorbetti\*

€ 10,00

**Chef di cucina**  
Alessandro Panichi

**Maestro di sala**  
Giuseppe Sportelli