

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 su prenotazione solo il giovedì a pranzo su prenotazione
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 80,00

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 5,00

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

scottate, crema di mais e mandorle, pop-corn al capperone*

€ 24,00

Baccalà

cotto sott'olio, spuma di erbe, pane condito e uova di salmone*

€ 24,00

Anguilla

alla brace con gelato in carpione*

€ 24,00

Scampo e foie gras

latte di cocco e pepe di Sichuan*

€ 26,00

Carpaccio

di cinghiale in salmi*

€ 24,00

Sella di coniglio

sedano rapa in agro-dolce, panna al finocchio e bottarga*

€ 23,00

*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

al cetriolo, polvere di capperi e battuta di scampi*

€ 26,00

Paccheri

al ragù di mare, crema di mozzarella, bergamotto e capperi*

€ 26,00

Insalata

fredda di spaghetti affumicati, con asparagi, burrata e pepe*

€ 26,00

Ravioli

neri di crostacei alla griglia, brodo di seppia alle alghe *

€ 26,00

"Pensando a Scabin"

Piatto finito alla lampada in sala

Spaghetti idratati

nel frutto della passione, frutti di mare e alga nori*

(questo piatto non è possibile inserirlo nei menù degustazione)

€ 32,00

Lasagnetta stesa

con ragù bianco di anatra, foie gras e pecorino*

€ 26,00

Tortellini

nè panna, nè brodo*

€ 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.

Pesci e carni

Pescato del giorno

alla mediterranea*

€ 32,00

Tempura

di polpo e mazzancolle, verdure e funghi con salsa agrodolce alle spezie*

€ 32,00

Rombo

crema di patate ai pinoli tostati, zucchine in scapece alla lavanda*

€ 35,00

Daino

barbabietola, panpepato e mela al vino leggermente piccante*

€ 37,00

Piccione

alla brace, piselli, melanzane al caffè, e funghi di stagione*

€ 37,00

Manzo

asparagi, parmigiano, uovo*

€ 32,00

*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

Crostatina minestrone

€ 12,00

Tortelli di ricotta

cioccolato bianco, timo, in consommé di mela speziata e sesamo*

€ 14,00

White..*

€ 12,00

Capra, Capra, Capra* !!!

€ 12,00

Cioccolato

Rabarbaro-Mango-Pepe rosa*

€ 14,00

Ricordo di Istanbul*

€ 14,00

Sorbetti*

€ 10,00

Chef di cucina
Alessandro Panichi

Maestro di sala
Giuseppe Sportelli