

## 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  
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 65,00

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

### Salmone

delle isole Faroe, leggermente affumicato, mela verde, latte di mandorla e uova di pesce\*

€ 24,00

### Tonno nell'orto\*

€ 26,00

### Calamari

saltati, liquirizia e cavolfiore\*

€ 25,00

### Spezzatino

di foie gras, quaglia, succo della passione e cocco salato\*

€ 26,00

### Cervo

in tartara, melograno, Blu di Bagnoli e mirilli in aceto\*

€ 26,00

### Pancia di maialino

cotta leggermente nel Lambrusco, crema di castagne, gelato di finocchio al Wasaby\*

€ 25,00

\*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

porro, anice e ricci di mare\*

€ 26,00

### Spaghetti

affumicati, salsa di ostriche e limone salato\*

€ 27,00

### Tortello

di patate e aringa affumicata, salsa allo zenzero e Bottarga di tonno\*

€ 26,00

### Mezze maniche

peperone dolce, melanzane alla brace, foglie di cavolo e fonduta di acciughe\*

€ 24,00

### “Pensando a Scabin”

piatto finito alla lampada in sala

### Spaghetti idratati

alle erbe con ragù di lumache al tartufo nero\*

(questo piatto non è possibile inserirlo nei menù degustazione)

€ 32,00

### Cappellaccio

di pollastro, i suoi fegatini e uvetta, guancialetto croccante e tartufo nero\*

€ 27,00

### 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

salsa di maionese, peperone, olive e capperi\*

€ 35,00

### Rombo

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

€ 35,00

### Capriolo

topinambur e salsa di latte e Porto\*

€ 37,00

### Agnello

radicchio glassato alla Saba, gel di spinaci al burro nocciola\*

€ 36,00

### Piccione

al pepe verde con carciofo alla brace\*

€ 37,00

### Manzo

zucca piccante, salsa Bernese fredda al prezzemolo\*

€ 36,00

\*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

### Semifreddo

di mais, marmellata di pomodoro e dragoncello con pop-corn dolci

€ 12,00

### Plin

ripieni di cacao, fichi secchi e noci, brodo di fichi in conserva e cioccolato soffiato\*

€ 14,00

### White...\*

€ 12,00

### Finti Pansotti\*

di zucca, amaretti e zenzero con pane alla pancetta e salsa agli agrumi

€ 12,00

### Cioccolatoso\*

€ 14,00

### Ricordo di Istanbul\*

€ 14,00

### Sorbetti\*

€ 10,00

**Chef di cucina**  
Alessandro Panichi

**Maestro di sala**  
Giuseppe Sportelli