

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 ragù

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 85,00

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

Panzanella

capesante, gamberi, nocciola ed erbe di campo*

€ 28,00

Tonno*

barbabietola e mela verde

€ 25,00

Baccalà

In olio-cottura, granita di cipolla rossa agro-dolce, capperi e rucola*

€ 26,00

Foie Gras

ciliegie e rafano*

€ 28,00

Agnello

in tartara, melanzana affumicata, rapanelli al miele agro-dolci e cremoso al parmigiano*

€ 26,00

Coniglio

piselli, sambuca, asparago e lime*

€ 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

cetriolo, scampi e capperi*

€ 28,00

Spaghetti

affumicati tiepidi con stracciatella e pepe*

€ 27,00

Minestra

di salicornia, zotoli e cozze con tubini all'uovo e aria allo zafferano*

€ 28,00

Paccheri

rossi con triglie di scoglio*

€ 28,00

Cappellaccio

di pollastro, i suoi fegatini e uvetta con funghi di stagione*

€ 27,00

Tortellini

né panna, né 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*

€ 40,00

Seppie

bietola, pomodoro e pane inzuppato*

€ 35,00

Sogliola

fave, finocchio, limone e pepe di Sichuan*

€ 38,00

Piccione

latte, caffè e champignon*

€ 40,00

Vitello

albicocche, uvetta e cipolline porrettane*

€ 38,00

*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, sedano e fava di Tonka*

€ 14,00

Riso

latte alle fragole, arachidi salati, cioccolato fondente e parmigiano*

€ 14,00

White..

€ 12,00

Pastamisù*

€ 15,00

Cioccolato

bianco, capperi, asparago e lamponi*

€ 14,00

Ricordo di Istanbul*

€ 14,00

Sorbetti*

€ 10,00

Chef di cucina
Alessandro Panichi

Maestro di sala
Giuseppe Sportelli