

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

Carpaccio

di baccalà, salsa di scabeccio, vermouth e capperi in polvere*

€ 28,00

Salmerino

marinato e scottato, uova di lago in intingolo freddo di camomilla, miele e aceto di mele, erbe amare*

€ 25,00

Minestrone

di mare con brodo dashi tiepido*

€ 28,00

Animella

di vitello, scampo e liquirizia*

€ 27,00

Foie Gras

zucca, pompelmo rosa e frutto della passione*

€ 28,00

Petto di faraona

laccato, con peperone alla vaniglia, parmigiano e misticanza al tè affumicato*

€ 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

Minestra

di seppia, aglio nero e aria di aglio orsino, tubini di pasta all'uovo*
€ 28,00

Paccheri

rossi con triglie di scoglio*
€ 28,00

Risotto

alle nocciole, riduzione di Sangiovese, prosciutto e parmigiano in polvere*
€ 27,00

Spaghetti

affumicati tiepidi con stracciatella e pepe*
€ 27,00

Pansotti

farciti di robiola e scalogno, ragù di lepre e cacao ghiacciato
€ 28,00

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

carpaccio di sedano rapa al forno, salsa acida con uova d'aringa affumicata*
€ 40,00

Rana pescatrice

al vapore, crema di sedano verde, noci e salsa di bottarga al limone*
€ 40,00

Agnello

Kefir, erbe e funghi*
€ 40,00

Piccione

alla bolognese*
€ 40,00

Capriolo

frutta disidratata e salsa di ribes*
€ 40,00

*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

Riso

latte, mango, arachidi salati, cioccolato fondente e parmigiano*
€ 14,00

White..

€ 12,00

Pera

gorgonzola e noci*
€ 14,00

Cioccolato

allo yuzu, fichi in conserva, lamponi e biscotto di cocco*
€ 15,00

Ricordo di Istanbul*

€ 14,00

Sorbetti*

€ 10,00

Chef di cucina
Alessandro Panichi

Maestro di sala
Giuseppe Sportelli