

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 nè panna nè 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 uguali per tutti gli ospiti del tavolo a discrezione dello chef

euro 85,00

Vino e bevande escluse

I menù degustazione si possono ordinare a pranzo entro le ore 13,30 e 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

Baccalà
alla pizzaiola*
€ 28,00

Capesante
guacamole, salsa allo zenzero*
€ 28,00

Animelle
di vitello, glassate all'arancia, scampi e capperi*
€ 28,00

Scaloppa di Foie gras
sorbetto al mandarino, salsa alle noci*
€ 30,00

Tartare di capriolo
cavolo nero, pan pepato, salsa di ostriche*
€ 28,00

Quaglia
zucca e caffè*
€ 27,00

*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

Gramigna nera
salsiccia, seppie e scampi*
€ 28.00

Pansotti
di robiola e scalogno, salsa di conchiglie di mare ed aria alle erbe aromatiche *
€ 27,00

Spaghetto
idratato al frutto della passione, ostriche ed alga nori*
€ 28.00

Risotto
limone, liquirizia e foglie in salsa*
€ 27,00

Paccheri
affumicati, agnello, carciofi, menta*
€ 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

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

Tempura

di polpo e pesce bianco, con verdure e agrodolce allo zafferano*
€ 40.00

Maiale iberico

Passito e finocchietto, radici di prezzemolo glassate e aria al wasabi*
€ 40.00

Vitello

al carbone, salsa montata all'uovo con riduzione di cipolla di Medicina,
cavolo cappuccio caramellato*
€ 40.00

Filetto di cavallo

Pecorino di Fossa, salvia e cavolfiore sott'aceto*
€ 40.00

Piccione

alla griglia, salsa al Porto e Foie gras, carote glassate all'acciuga*
€ 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

White..*

€ 14,00

Ricordo di Istanbul*

€ 14,00

Cioccolato

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

€ 14,00

Zucca, cioccolato, castagne*

€ 14,00

Torta di mele

gelato al caramello salato*

€ 14,00

Sorbetti*

€ 10,00

Chef di cucina
Alessandro Panichi

Maestro di sala
Giuseppe Sportelli