

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, caffè

€ 45,00 per persona

Vino escluso

**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 60,00

Vino e bevande escluse

Cinque portate uguali per tutti gli ospiti del tavolo

euro 70,00

Vino e bevande escluse

“ Menu girogiocando “

Sette portate uguali per tutti gli ospiti del tavolo a discrezione dello chef

euro 95,00

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

Carpaccio di capasanta

grasso di prosciutto caldo e caviale di storione originario del Mar Adriatico*

€ 36,00

Ricciola

marinata al tè Lapsang Souchong, appena scottata, verdure di stagione marinate*

€ 28,00

Polpo

alla brace, pomodoro, peperone su spuma di patate alle erbe e pane condito*

€ 27,00

Tartara di manzo

salsa ponzu, sedano rapa e maionese al miele*

€ 28,00

Foie Gras

cipolla e pane integrale*

€ 30,00

Animelle

di vitello, glassate all'arancia, scampi e capperi*

€ 28,00

*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

Spaghetti

affumicato, ostriche e limone salato*

€ 28,00

Mezze maniche

idratate in acqua di mare con bisque, scampi, polvere di alghe e rucola*

€ 28,00

Passatello

allo zenzero, in brodo di conchiglie di mare ed aria allo zafferano*

€ 28,00

Risotto

bietola con lumache brasate e nocciole*

€ 28,00

Bottoni di Parmigiano

brodo tiepido di topinambur e pancia di maialino*

€ 27,00

Tortellini

né panna né brodo

€ 22,00

*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
alla mediterranea*
€ 40,00

Baccalà
noci, barbabietola e aneto*
€ 40,00

Agnello
gratinato con lamponi, lattuga, arachidi e limone *
€ 40,00

Anatra
croccante, salsa al lievito di birra, ravanelli fermentati al miele e mela Granny Smith
€ 40,00

Piccione
al carbone, salsa agrodolce di litchi, patate schiacciate alle erbe ed aria di acciuga
€ 40,00

Maiale semibrado
spinaci e burro*
€ 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

Ricordo di Istanbul

€ 15,00

White...*

€ 15,00

Camomilla

mandorla, finocchio e pompelmo rosa*

€ 15,00

Cioccolato fondente

caffè, pralinato salato alla frutta secca

€ 15,00

Tortino

al cioccolato bianco e vaniglia, mango, frutto della passione, fragole al Campari

€ 15,00

Sorbetti*

€ 10,00

Chef di cucina
Alessandro Panichi

Maestro di sala
Giuseppe Sportelli