

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

€ 35,00 per persona

**disponibile 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

€ 50,00

Cinque portate uguali per tutti gli ospiti del tavolo

€ 55,00

“ Menu girogiocando “

Sette portate a discrezione dello chef dalla carta e non..

€ 70,00 euro

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 € 3,00

*“L'edificio è un luogo particolare per la sua architettura, ma è la gente
che vi partecipa a renderlo speciale”*

(C. Chaplin)

Antipasti

Baccalà

cotto sott'olio, cavolo nero e fagioli borlotti

€ 23,00

Salmerino

croccante, sorbetto al carpione e le sue verdure con l'uvetta passa

€ 20,00

Quaglia

cavolfiore e zucca

€ 19,00

Foie gras

affumicato, mais e aceto balsamico

€ 23,00

Sella di coniglio

ricci di mare, melograno e sedano rapa

€ 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.

Riso e Pasta

Minestra

di farro con crostacei e spuma di cipolla dolce
€ 23,00

Spaghetti Felicetti

affumicati, salsa di ostriche e limone salato
€ 22,00

Risotto

alle spezie, cinghiale e castagne bruciate
€ 20,00

Lasagna

stesa di pasta al pomodoro, gel di peperone verde, stracciatella e maggiorana
€ 18,00

Cappellacci

di robiola, polenta bruciata alla cannella e ragu di agnello
€ 20,00

Tortellini

nè panna, nè brodo
€ 18,00

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

Astice

Indivia e zabaione di astice e liquirizia
€ 29,00

Triglia

purè di patate e zenzero
€ 26,00

Sogliola

alla mugnaia, broccoli e nocciole
€ 27,00

Filetto

di manzo, salsa all'aringa affumicata, burro agli spinaci
€ 28,00

Anatra

hummus, uova di salmone e tamarindo
€ 27,00

Cervo

in foglia di verza e pera piccante al cardamomo
€ 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.

Desserts

Sfogliatina

di mele, gelato al rosmarino e saba
(tempo di attesa 15 minuti)

€ 12,00

White..

€ 12,00

Pan di spezie

mascarpone, mandarino e finocchio

€ 12,00

Cioccolato e castagne

€ 12,00

Ricordo di Istanbul

€ 12,00

Sorbetti

€ 10,00

Chef di cucina
Alessandro Panichi

Maestro di sala
Giuseppe Sportelli