

## 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

€ 40,00 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

euro 55,00

vino e bevande escluse

Cinque portate uguali per tutti gli ospiti del tavolo

euro 60,00

vino e bevande escluse

### “ Menu girogiocando “

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

euro 75,00

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 3,00

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

nocciole, topinambur e polvere di porcini  
€ 24,00

### Salmone reale

selvatico in tataki, scarola al sesamo, olive, puntarelle e panna all'acciuga  
€ 22,00

### Minestrone

di polpo e gamberi  
€ 24,00

### Foie gras

melograno, mela e cannella  
€ 24,00

### Cinghialeto

come fosse in salmi  
€ 23,00

### Steak tartare invernale

€ 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.

## Riso e Pasta

### Risotto

calamari, lime e aglio nero

€ 23,00

### Spaghetti Felicetti

affumicati con ostriche e limone salato

€ 22,00

### Zuppa

di polenta, anguilla, mandarino e acetosella

€ 24,00

### Paccheri

agnello, melanzana affumicata e caffè

€ 20,00

### Cappellacci

di vaccino e tartufo nero, ragù di selvaggina e brodetto di erbe

€ 22,00

### 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

### Pescato del giorno

pomodoro, limone, capperi e aria leggermente piccante di friggirelli  
€ 30,00

### Triglie

zucca, zenzero e radicchio  
€ 28,00

### Lumache nel fagiame

€ 29,00

### Faraona

castagne al vermouth uvetta, spinaci e burro nocciola  
€ 28,00

### Cervo

avvolto in verza con pera agro-piccante al cardamomo  
€ 30,00

### Piccione

rabarbaro, patate dolci e cicoria  
€ 30,00

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

### Tortino

caldo di fichi, gelato alla cannella e saba di Albana  
(tempo di attesa 15 minuti)

€ 12,00

### White..

€ 12,00

### Ananas

arrosto, crema di caramello salato, sfoglia e panna alla fava di Tonka

€ 12,00

### Gianduia

caffè, castagne e rosmarino

€ 15,00

### Ricordo di Istanbul

€ 12,00

### Sorbetti

€ 10,00

**Chef di cucina**  
Alessandro Panichi

**Maestro di sala**  
Giuseppe Sportelli