

## Antipasti

### Coda di manzo

brasata al lambrusco, tartar di gamberi rossi e aria al wasaby  
€ 24,00

### Ricciola affumicata

rapanelli agrodolci al miele, maionese al prezzemolo  
€ 22,00

### Gamberi di fiume

spuma di patate al tea lapsang souchong, bietola all'olio  
€ 20,00

### Foie gras

affumicato, crema di piselli alla sambuca e pecorino romano  
€ 24,00

### Tartara di agnello

infuso di frutti di bosco, cialda di parmigiano e caffè  
€ 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

Impepata di cozze e vongole

€ 19,00

Spaghetti Felicetti

affumicati, asparagi e bottarga di muggine

€ 22,00

Chitarini

di carciofi con calamaro ed il suo brodo, cacio e pepe

€ 22,00

Risotto

rucola, lumache brasate, e polvere di cipolla bruciata

€ 22,00

Maccheroncino

di grano arso, ragù di selvaggina da pelo, sabbia al cacao e cumino, uvetta passa

€ 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

### Zuppa di piselli

crostacei, cialda di pane con cremoso alla paprica e barbabietola, limone salato  
€ 29,00

### Tonno

cicoria, colatura di alici e salsa olandese al capperi.  
€ 28,00

### Rombo

polenta alle mandorle, sedano piccante  
€ 28,00

### Vitello ostricato

con caviale di arringa  
€ 27,00

### Pollo di Bresse

al vapore di trebbiano, salsa di arachidi salati e gelato al verde  
€ 32,00

### Agnello

carciofo alla brace, aglio marinato al lampone  
€ 29,00

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

### Ananas

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

€ 12,00

### White..

€ 12,00

### Spunta un fiore

€ 12,00

### Cioccolato, latte e caffè

( tempo di attesa 15 minuti )

€ 12,00

### Ricordo di Istanbul

€ 12,00

### Sorbetti

€ 10,00

**Chef di cucina**  
Alessandro Panichi

**Maestro di sala**  
Giuseppe Sportelli

## 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

€ 55,00

Cinque portate uguali per tutti gli ospiti del tavolo

€ 60,00

### “ Menu girogiocando “

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

€ 75,00 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)