

## 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

### Polpo

Un po alla "Luciana"

€ 20,00

### Gamberi

In carpaccio, spuma di bisque e scarpetta al pomodoro

€ 22,00

### Capesante

In crema fredda di cipollotto, mandorle e bottarga

€ 22,00

### Foie gras

Ciliegie e Campari

€ 22,00

### Agnello

in carpaccio, lamponi e cous cous al 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

### Risotto

Cetriolo, capperi e battuta di scampi

€ 23,00

### Spaghetti Felicetti

affumicati, vongole e sabbia

€ 20,00

### Lasagna

Stesa tiepida di pasta al pomodoro, gel di peperone verde, stracciatella e maggiorana

€ 18,00

### Raviolini

Di cacio e pepe in brodo di vitello ai frutti di bosco e crostini di pan brioche

€ 19,00

### Maccheroncini

Ai ceci con ragu di lumache e tartufo nero

€ 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

### Pescato del giorno

Al vapore, pellicola di limone e basilico, acqua di pomodoro e brina di ostriche  
€ 29,00

### Minestrone di mare

€ 27,00

### Triglia

In porchetta, crema di melanzane affumicate e mela verde in salamoia  
€ 26,00

### Filetto

di Manzo panato, con gelato al frigione ed erbe amare  
€ 27,00

### Piccione

Alle spezie, con crema di zucchine alla scapece e albicocche secche marinate al Rhum  
€ 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

### Millefoglie

Con crema al latte affumicato, lamponi freschi e parmigiano  
€ 12,00

### White..

€ 12,00

### Ghiacciata di Pesche

Allo zenzero con mousse di mascarpone, cialda di sesamo e miele  
€ 12,00

### Torta

Ciliegie, gelato alla cannella e meringa al rosmarino  
€ 12,00

### Ricordo di Istanbul

€ 12,00

### Sorbetti

€ 10,00

**Chef di cucina**  
Alessandro Panichi

**Maestro di sala**  
Giuseppe Sportelli