

## CUCINA D'AUTORE A VILLA ARETUSI

## 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 né panna né brodo

Tagliatella crispy ragù

Tortellone invidioso

Petroniana geometrica di vitello con tartufo nero

Torta di riso

coperto, ½ acqua minerale, caffè

45,00 euro per persona  
vino escluso

Disponibile su prenotazione solo il giovedì a pranzo  
per tutti gli ospiti del tavolo.

## MENU DEGUSTAZIONE

lasciamo a Voi la scelta

**Gioco a quattro**  
60,00 euro

Quattro portate uguali per tutti  
gli ospiti del tavolo

Vino e bevande escluse

**Gioco a cinque**  
70,00 euro

Cinque portate uguali per tutti  
gli ospiti del tavolo

Vino e bevande escluse

**Girogiocando**  
95,00 euro

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

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 5,00 euro

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

### Salmone selvatico

mandorla amara, orto e panna acida alle uova  
di salmone\*  
30,00 euro

### Baccalà

piselli, anice e agrumi\*  
28,00 euro

### Seppie

il loro nero, patate e ricci di mare\*  
28,00 euro

### Barbabietola, fragola e lamponi\*

25,00 euro

### Tartara di agnello

pasta di albicocche secche in agrodolce, pistacchio,  
champignon e parmigiano\*  
28,00 euro

### Foie gras

quaglia, carota e zenzero\*  
30,00 euro

\* 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, provendiamo - se necessario - ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità.

## RISO E PASTA

### Risotto

cetriolo, polvere di capperi e battuta di scampo\*  
 30,00 euro

### Spaghetti

affumicati in insalata serviti tiepidi, tonno, orto,  
 limone e aria al wasabi\*  
 27,00 euro

### Paccheri

idratati al rosso\*  
 28,00 euro

### Minestra

con fregula, ragù di coniglio selvatico,  
 spuma di erbe\*\*  
 27,00 euro

### Tortelli

di panzanella, latte di capra e olio al basilico\*  
 26,00 euro

### Tortellini

né panna, né brodo\*  
 22,00 euro

\*\* Si consiglia di fare attenzione in quanto nel ragù di coniglio selvatico potrebbero esserci dei pallini di caccia.

\* 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 euro

### Merluzzo

carbonaro dell'Alaska, melanzana alla menta  
parmigiano e pomodoro\*

40,00 euro

### Salmerino Alpino

in carpione gelato e le sue uova\*

40,00 euro

### Crudo e cotto di mare

bietola e aria all'orientale leggermente piccante\*

(questo piatto non è possibile inserirlo nei menù degustazione)

50,00 euro

### Vitello

radicchio e salsa alle sarde salate\*

40,00 euro

### Piccione

funghi di stagione, misto alle nocciole e aglio nero\*

40,00 euro

\* 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.

## DESSERT

Ricordo di Istanbul\*

15,00 euro

White...\*

15,00 euro

Pera

gorgonzola, noci e finocchio\*

15,00 euro

Cioccolato fondente

nocciole, caramello salato e caffè Borghetti\*

15,00 euro

Fragole

panna, cioccolato bianco, campari e basilico\*

15,00 euro

Sorbetti\*

15,00 euro

\* 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.

Chef di cucina:  
**Alessandro Panichi**

Maestro di sala:  
**Giuseppe Sportelli**