

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 nè panna nè 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

Carpaccio di capasanta

grasso di prosciutto caldo e caviale di storione
originario del Mar Adriatico*
36,00 euro

Ricciola

marinata al tè Lapsang Souchong, appena scottata,
verdure di stagione marinate*
28,00 euro

Polpo

alla brace, pomodoro, peperone su spuma di patate
alle erbe e pane condito*
27,00 euro

Tartara di manzo

salsa ponzu, sedano rapa e maionese al miele*
28,00 euro

Foie Gras

cipolla e pane integrale*
30,00 euro

Animelle

di vitello, glassate all'arancia, scampi e capperi*
28,00 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.

RISO E PASTA

Spaghetto

affumicato, ostriche e limone salato*

28.00 euro

Mezze maniche

idratate in acqua di mare con bisque, scampi,
polvere di alghe e rucola*

28,00 euro

Passatello

allo zenzero, in brodo di conchiglie di mare
ed aria allo zafferano*

28.00 euro

Risotto

bietola con lumache brasate e nocciole*

28,00 euro

Bottoni di Parmigiano

brodo tiepido di topinambur e pancia di maialino*

27,00 euro

Tortellini

né panna, né brodo*

22,00 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.

PESCI E CARNI

Pescato

alla mediterranea*

40,00 euro

Baccalà

noci, barbabietola e aneto*

40,00 euro

Agnello

gratinato con lamponi, lattuga, arachidi e limone *

40,00 euro

Anatra

croccante, salsa al lievito di birra,

ravanelli fermentati al miele e mela Granny Smith

40,00 euro

Piccione

alla griglia, salsa al Porto e Foie gras,

carote glassate all'acciuga*

40,00 euro

Maiale semibrado

spinaci e burro*

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

Camomilla

mandorla, finocchio e pompelmo rosa*

15,00 euro

Cioccolato fondente

caffè, pralinato salato alla frutta secca

15,00 euro

Tortino

al cioccolato bianco e vaniglia, mango,
frutto della passione, fragole al Campari

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