

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**