

*il Mirfco*  
**MENÙ**  
pranzo

**ANTIPASTI**

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E  
FORMAGGI DEL TERRITORIO

(TASTING OF LOCAL SALAMI AND CHEESES)

€18

---

INSALATA CAPRESE

(CAPRESE SALAD)

€14

---

BAO AL NERO DI SEPPIA CON  
BACCALÀ MANTECATO, SALICORNIA  
E CIPOLLA MARINATA

(CUTTLEFISH INK BAO WITH CREAMES COD,  
GLASSWORT AND MARINATED ONION)

€18



*il Mirfco*  
M E N Ù  
pranzo

PRIMI PIATTI

TROFIE AL PESTO CON CREMA DI  
BURRATA E GRANELLA DI PISTACCHIO

(PESTO TROFIE WITH BURRATA AND CHOPPED PISTACHIOS)

€18

---

TAGLIATELLE CON RAGÙ BIANCO  
DI CINGHIALE DELLA TUSCIA

(TAGLIATELLE WITH WILD BOAR RAGOUT)

€14

---

TAGLIOLINO ALLE VONGOLE

(TAGLIOLINO WITH CLAMS)

€20

---

TAGLIATELLE AL POMODORO  
FRESCO E BASILICO

(TAGLIATELLE WITH FRESH TOMATO AND BASIL)

€14



*il Mirfco*  
M E N Û  
pranzo

SECONDI PIATTI

FILETTO DI ORATA CON  
BIETOLINE SALTATE

(FILLET OF SEA BREA, SAUTÉED WITH SWISS CHARD)

€18

---

CONTROFILETTO DI MANZO  
CON PATATE AL FORNO

(BEEF SIRLOIN WITH BAKED POTATOES)

€24

---

FRITTURA DI CALAMARI

(FRIED CALAMARI)

€20

---

MELANZANA BRASATA CON POMODORINI  
CONFIT, OLIO DI BASILICO E RICOTTA SALATA

(BRAISED EGGPLANT WITH CONFIT CHERRY  
TOMATOES, BASIL OIL AND SALTED RICOTTA)

€24



*il Mirfco*  
M E N Û  
pranzo

DESSERT

TAGLIATA DI FRUTTA

(SLICED FRESH FRUIT)

€8

---

PANNA COTTA VARI GUSTI

(PANNA COTTA VARIOUS TASTES)

€10

---

TERRAMISÙ

€10



*il Mirafico*  
M E N Û  
cena

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E  
FORMAGGI DEL TERRITORIO

(TASTING OF LOCAL SALAMI AND CHEESES)

€18

---

CARPACCIO DI OMBRINA, CETRIOLO  
SEDANO ED ESTRAZIONE DI MELA

(CROAKER CARPACCIO, CELERY  
CUCUMBER AND APPLE EXTRACTION)

€16

---

SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI CON  
INSALATINA DI AVOCADO

(CITRUS MARINATED SALMON WITH AVOCADO SALAD)

€16

---

TARTARE DI MANZO AGLI AGRUMI

(CITRUS BEEF TARTARE)

€16

---

UOVA POCHÉ CON CREMOSO DI PATATE E  
TARTUFO

(CITRUS BEEF TARTARE)

€16



*il Mirfco*  
M E N Û  
cena

PRIMI PIATTI

PACCHERI ALLA SORRENTINA  
(PACCHERI WITH SORRENTINA SAUCE)

€18

---

PANCIOTTI CON FONTINA E FINFERLI CON BURRO  
NOISETTE E SPECK D'ANATRA CROCCANTE  
(STUFFED PASTA WITH FONTINA CHEESE AND CHANTERELLES  
WITH BROWN BUTTER AND CRISPY DUCK SPECK)

€18

---

RISOTTO AL PEPERONE GIALLO CON CRUDO DI  
GAMBERI ROSSI, LIME E MENTA  
(YELLOW PEPPER RISOTTO WITH RED RAW PRAWNS, LIME, MINT)

€22

---

TAGLIOLINI ALLO ZAFFERANO  
CON TRIGLIA SCOTTATA E MANDORLE TOSTATE  
(TAGLIOLINI PASTA WITH SCALDED MULLET  
AND ROASTED ALMONDS)

€20

---

GNUDO MAREMMANO CON FONDUTA DI BLU  
D'ANGUILLARA E CRISTALLI DI SALVIA  
(SPINACH AND RICOTTA GNUDO WITH BLU CHEESE  
FONDUE AND SAGE)

€22



*il Minfeco*  
M E N Ù  
cena

SECONDI PIATTI

MEDAGLIONE DI SPIGOLA AL VAPORE  
CON CRUMBLE DI OLIVEE FUMETTO ALLE ERBE

(STEAMED SEA BASS MEDALLION WITH OLIVE CRUMBLE AND HERBS)

€22

---

FILETTO DI MAIALE CON NOCCIOLE E  
FONDENTE DI PATATE ALLA LAVANDA

(PORK FILLET WITH HAZELNUTS  
AND POTATO FONDANT, AND LAVENDER

€20

---

ROMBO CON SALSA BERNESE ALL'ERBA CIPOLLINA E  
CAPONATINA DI VERDURE

(TURBOT WITH BÉARNAISE SAUCE WITH CHIVES  
AND VEGETABLE )

€24

---

TERRINA D'AGNELLO CON PORCINI SALTATI  
E SALSA ALLA MENTA

(TERRINE OF LAMB WITH SAUTÉED PORCINI MUSHROOMS  
AND MINT SAUCE)

€22

---

BRASATO DI CINGHIALE AL CACAO  
(BRAISED WILD BOAR AND COCOA)

€22



*il Mirfco*  
M E N Û  
cena

DESSERT

PERA AL VINO ROSSO CON FROLLA AL CACAO  
E RICOTTA MANTECATA

(PEAR IN RED WINE WITH COCOA SHORTBREAD  
AND CREAMED RICOTTA)

€10

---

TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO CON GANACHE  
AL CIOCCOLATO FONDENTE E POLVERE D'ARANCIA

(WHITE CHOCOLATE CAKE WITH DARK CHOCOLATE GANACHE  
AND ORANGE POWDER)

€10

---

TERRAMISÙ

€10

---

CREME BRULÈE ALLA VANIGLIA

(VANILLA CREME BRULÈE)

€10