



IL NINFEO

RISTORANTE

TERME DI  STIGLIANO
ANTICHE TERME DI ROMA



MENÙ

Atmosfera Estiva

ORARI RISTORANTE

Colazione dalle ore 8:00 alle ore 10:00.

Cena dalle ore 19:30 alle ore 21:30.

Per la cena è richiesta
la prenotazione anticipata.

Mise en place €2,50 p.p.i.i.



MENÙ *Antipasti*

Involtini di lonza ripieni con funghi e provola
su cremoso ai broccoli €16

*Pork loin rolls stuffed with mushrooms and
provola cheese, served on a creamy broccoli purée
(5, 7, 8, 9, 10)*

Terrina di scamorza al forno con
pomodorini arrosto, origano e pepe €14

*Baked scamorza terrine with roasted cherry
tomatoes, oregano and black pepper
(7, 11)*

Alicette fritte con maionesi artigianali* €16

*Fried anchovies with homemade mayonnaise
(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8)*

Uovo poche su cremoso di patate e cipolla
con guancialetto croccante €15

*Poached egg on creamy potatoes and onions
with crispy guancialetto
(3, 5, 6, 7)*

Fagottino di brasato e patate con riduzione al
vino rosso su cremoso di carote €16

*Braised meat and potato bundle with red
wine reduction on carrot cream
(1, 7, 12)*

Primi

MENÙ

Tagliolino cacio, pepe, lime e tartare di gambero rosso* €20

Tagliolini with cacio, pepper, lime and red prawn tartare

(1, 2, 3, 4, 7)

Pici con ragù di anatra in bianco, cipolla caramellata ed erbe finì* €20

Pici pasta with white duck ragù, caramelized onion and fine herbs

(1, 6, 7, 9)

Risotto con crema di peperoni, fonduta di gorgonzola e scaglie di mandorle €17

Risotto with bell pepper cream, gorgonzola fondue and almond flakes

(5, 6, 7, 8, 9)

Ravioli ricotta e spinaci con burro noisette, limone marocchino e salvia €18

Ricotta and spinach ravioli with brown butter, Moroccan lemon and sage

(1, 3, 5, 7, 9)

Trofie al ragù di scorfano, cozze e polvere di olive nere* €20

Trofie with scorpionfish ragù, mussels and black olive powder

(1, 2, 4, 8, 9, 14)





MENÙ

Secondi

Supreme di pollo farcita alle castagne con
patate arrosto €22
*Chestnut-stuffed chicken supreme with roasted
potatoes
(6, 7, 8, 9)*

Zuppetta di rana pescatrice e patate
con crostini alle erbe* €24
*Monkfish and potato soup with herb croutons
(2, 4, 9, 11, 14)*

Parmigiana di melanzane scomposta €18
*Deconstructed eggplant parmigiana
(7, 9)*

Trancio di pesce spada ai ferri con broccoletti
ripassati €26
Grilled swordfish steak served with sautéed broccoli

Rollatina di collo di maiale ripiena di funghi
servita con fondo di verdure
e cicoria ripassata €23
*Stuffed pork neck roll with mushrooms, served
with vegetable jus and sautéed chicory
(5, 8, 9, 10)*

*D*MENÙ *esserts*

Tiramisù alle nocciole €12

Hazelnut tiramisù

(1, 3, 5, 7, 8)

Mousse al cocco con biscotti sablè al sale e cioccolato fondente €12

Coconut mousse with salted sablé biscuits and dark chocolate

(1, 3, 5, 7, 8)

Pannacotta alla vaniglia con gelè di frutta €12

Vanilla pannacotta with fruit gelée

(5, 7, 8)

Cheesecake al pistacchio €12

Pistachio cheesecake

(1, 3, 5, 7, 8)



ALLERGENI

Allergene	Esempi
I Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
2 Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
3 Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
4 Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
5 Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
6 Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
7 Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
8 Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
9 Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
10 Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11 Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 12	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
13 Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
14 Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

***alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti a bordo**



MENÙ

Antipasti

Gazpacho all'italiana con burrata e verdure croccanti €14
Italian-style gazpacho with burrata and crunchy vegetables

Cheesecake salata caprese €14
Savory caprese cheesecake

Alicette fritte con maionesi artigianali* €16
Fried anchovies with homemade mayonnaise

Uovo poche su cremoso di patate e cipolla con guanciale croccante €15
Poached egg on creamy potatoes and onions with crispy guanciale

Fagottino di brasato e patate con riduzione
al vino rosso su cremoso di carote €16
Braised meat and potato bundle with red wine reduction on carrot cream

MENÙ

Primi

Tagliolino cacio, pepe, lime e tartare di gambero rosso* €20
Tagliolini with cacio, pepper, lime and red prawn tartare

Fettuccina con ragù di anatra in bianco
con cipolla caramellata ed erbe fini* €20
Fettuccine with white duck ragù, caramelized onion and fine herbs

Risotto con crema di peperoni,
fonduta di gorgonzola e scaglie di mandorle €17
Risotto with bell pepper cream, gorgonzola fondue and almond flakes

Ravioli ricotta e spinaci con burro noisette,
limone marocchino e salvia €18
Ricotta and spinach ravioli with brown butter, Moroccan lemon and sage

Paccheri al ragù di scorfano, cozze e polvere di olive nere* €20
Paccheri with scorpionfish ragù, mussels and black olive powder

MENÙ

Secondi

Supreme di galletto CBT allo yogurt e
salsa marinara con fagiolini al vapore €22

Slow-cooked corn-fed chicken supreme with yogurt and marinara sauce, steamed green beans

Zuppetta di rana pescatrice e patate con crostini alle erbe* €24

Monkfish and potato soup with herb croutons

Parmigiana di melanzane scomposta €18

Deconstructed eggplant parmigiana

Trancio di pesce spada ai ferri con insalatina di pomodorini,
cetrioli, peperoni, olive ed origano €26

Grilled swordfish steak with cherry tomatoes, cucumbers, bell peppers, olives and oregano

Ribs di maiale CBT glassate al miele e nocciole
con cicoria ripassata €22

Slow-cooked pork ribs glazed with honey and hazelnuts, sautéed chicory

D

MENÙ desserts

Tiramisù alle nocciole €12

Hazelnut tiramisù

Mousse al cocco con biscotti sablè al sale e cioccolato fondente €12

Coconut mousse with salted sablé biscuits and dark chocolate

Pannacotta alla vaniglia con gelè all'anguria €12

Vanilla pannacotta with watermelon gelée

Cheesecake al pistacchio €12

Pistachio cheesecake

