



IL NINFEO
RISTORANTE

MENÙ
ESSENZE
D'ESTATE

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.


TERME DI STIGLIANO
ANTICHE TERME DI ROMA





ANTIPASTI

**Timballetto croccante di fiori di zucca,
ricotta e alici su crema di zucchine**

*(Crispy courgette flower, ricotta and anchovy timbale
on a courgette cream sauce)*

€15.00

(1,4,6,10)

Alici fritte con maionese artigianali

(Fried anchovies with artisanal mayonnaise)

€15.00

(1,4,10)

Zuppa fredda di pomodoro con burrata e caviale al basilico

(Cold tomato soup with burrata and basil caviar)

€13.00

(6,10)

Arrostino di maiale con cremoso di rucola e aceto di fragole 14.00

(Roast pork with creamy arugula and strawberry vinegar)

€14.00

(6,10)

**Millefoglie di girello di manzo e zucchine croccanti in osmosi con
maionese artigianale 14.00**

*(Beef topside millefeuille and crispy courgettes in osmosis with
artisanal mayonnaise)*

€14.00

(1,6,1)





PRIMI

Risotto cacio, pepe e fichi con riduzione di vino

Risotto cacio e pepe e fichi con riduzione di vino

€17.00

(6,10)

Tagliolino ai 3 pomodori con parmigiano al basilico
e polvere di pomodoro secco

(Tagliolini with 3 tomatoes, basil parmesan and dried tomato powder)

€16.00

(1,6,10)

Raviolo di cernia con crema di zucchine
e bisque di gamberi all'arancia

(Grouper ravioli with zucchini cream and orange shrimp bisque)

€18.00

(1,2,4,6,10)

Pacchero al ragù di polpo al coltello con profumo di alloro

(Pacchero with knife-cooked octopus ragù and bay leaf aroma)

€19.00


(1,4,6,10)

Fettuccine al ragù di anatra con cipolla caramellata
e granella di nocciole

(Fettuccine with duck ragù, caramelized onion and chopped hazelnuts)

€17.00

(1,5,6,7,10)





SECONDI

Petto di faraona cbt farcita con patate, carote, piselli,
salsiccia e lamponi con fagiolini all'agro

(Guinea fowl breast cbt stuffed with potatoes, carrots, peas, sausage and raspberries with green beans in sour sauce)

€22.00

(10)

Tagliata di manzo con verdure croccanti al burro e erbe aromatiche

(Sliced beef with crispy vegetables in butter and aromatic herbs)

€28.00

(6, 10)

Barchetta di melanzana farcita con mix di verdure saltate

(Eggplant boat stuffed with a mix of sautéed vegetables)

€16.00

(1, 10)

Calamaretto farcito alla puttanesca
con contorno di insalatina primaverile

(Stuffed squid with puttanesca sauce and a side of spring salad)

€25.00

(1,4,10)

Cosciotti di pollo ruspante cbt con salsa allo yogurt e patate al forno

(Free-range chicken legs with yogurt sauce and baked potatoes)

€22.00

(6,10)





DOLCI

Vasetto di crema di ricotta scaglie di cioccolato e amaretti
(Jar of ricotta cream with chocolate chips and amaretti biscuits)

€9.00

(1,6,7,10)

Torta fredda allo yogurt con coulis di frutti di bosco
(Cold yogurt cake with berry coulis)

€9.00

(1,3,6,10)

Crostatina senza cottura al caffè
(Mini no-bake coffee tart)

€9.00

(1,6)

Panna cotta al miele con crumble al cacao salato
(Honey panna cotta with salted cocoa crumble)

€9.00

(1,3,6,10)

Mise en place €2,50 p.p.i.i.

