

Menù cena

ANTIPASTI

Degustazione di salumi e formaggi del territorio

(tasting of local salami and cheeses)

Allergeni: latte e derivati, anidride solforosa

€18,00

Carpaccio di cerco con barbabietola, gel di melograno,
olio alle erbe aromatiche*

(deer carpaccio with beetrot, pomegranate gel and aromatic herb oil)

€18,00

Lollipop di quaglia ai semi misti con ketchup d'uva

(quail lollipop with mixed seeds and grape ketchup)

Allergeni: frutta a guscio, sesamo, uova e derivati

€18,00

Carpaccio d'orata con salsa fredda allo zafferano e liquirizia*

(sea bream carpaccio with cold saffron and liquorice sauce)

Allergeni: glutine, frutta a guscio, latte e derivati

€18,00

Involtini di rapa rossa con mousse di caprino,
timo e polvere di anacardi

*(red turnip rolls with goat cheese mousse,
thyme and cashew powder)*

Allergeni: glutine, frutta a guscio, latte e derivati

€16,00

il Minfeo

Menù cena

PRIMI

Zuppa di porcini con castagne e ceci

(porcini soup with chestnuts and chickpeas)

Allergeni: sedano, glutine, anidride solforosa, solfiti

€18,00

Caramelle ripiene di cervo brasato con il suo fondo,
crema di zucca e fonduta di cardofoiore*

*(candy filled with braised venison deer, pumpkin cream
and cardoon fondue*)*

Allergeni: sedano, glutine, latte e derivati, uova e derivati

€20,00

Tagliolini al Granchio blu

(tagliolini pasta with blue crab)

Allergeni: uova e derivati, glutine, pesce, latte e derivati

€18,00

Corona ripiena di rana pescatrice e bietoline con crema di
sedano, rapa e brodo di funghi*

*(crown stuffed with monkfish and chard with celery cream,
turnip and mushroom broth)*

Allergeni: glutine, frutta a guscio, latte e derivati

€20,00

il Minfeo

Menù cena

SECONDI

Finocchio brasato con crumble di olive nere e
fondo di verdure

(braised fennel with black olive crumble and vegetable base)

Allergeni: sedano

€18,00

Quaglia brasata con porcini e scalogno*

(braised quail with porcini mushrooms and shallots)*

€22,00

Pancia di maiale all'orientale con salsa al cachi
e verdure stufate

(oriental pork belly with persimmon sauce and stewed vegetables)

Allergeni: soia

€20,00

Razza al vapore con crema di cavolfiore affumicata

(steamed ray with smoked cauliflower cream)

Allergeni: pesce, glutine

€24,00

Millefoglie di zucche e merluzzo*

(pumpkin and cod millefeuille)

Allergeni: pesce

€22,00

il Mirfco

Menù cena

DESSERT

Pera al vino rosso con frolla al cacao e ricotta mantecata
(pear in red wine with cocoa shortbread and creamed ricotta)

Allergeni: glutine, latte e derivati

€10,00

Pan del vescovo con crema inglese
(pan del vescovo with English cream)

Allergeni: glutine, frutta secca, uova e derivati

€8,00

Tagliata di frutta
(sliced fresh fruit)

€8,00

Terramisù

Allergeni: glutine, frutta secca, uova e derivati

€10,00

*prodotti che potrebbero essere congelati o abbattuti