



IL NINFEO
RISTORANTE





*Profumi di
primavera*

ORARI
RISTORANTE

PRIMA COLAZIONE
DALLE ORE 8:00 ALLE ORE 10:00

CENA DALLE ORE 19:30 ALLE ORE 21:30

è richiesta la
prenotazione anticipata

MENÙ

ANTIPASTI

Bresaola di manzo fatta in casa con burrata e fragola marinata

Homemade beef bresaola with burrata and marinated strawberries.

€16

**Insalatina di ceci con baccalà cotto al vapore,
al profumo di pompelmo**

Chickpea salad with steamed cod, scented with grapefruit.

€16

**Involtino di zucca farcito con ricotta e crumble di
amaretti bardato con guanciale, su crema di spinaci e
fonduta leggera di pecorino e porro**

*Pumpkin roll stuffed with ricotta and amaretti crumble, wrapped in
guanciale, served on a spinach cream and light pecorino and leek fondue.*

€14

Carciofi alla romana

Roman-style artichokes.

€12

**Degustazione di mini supplì
(amatriciana; aglio, olio, peperoncino e agretti; cinghiale e
nocciole; carciofi e caciocavallo)**

*Tasting of mini supplì (amatriciana; garlic, oil, chili, and agretti; wild boar
and hazelnuts; artichokes and caciocavallo).*

€15

MENÙ

PRIMI

**Pici con ragù bianco di agnello al coltello, cipolla rossa al cointreau
e cialda croccante di pecorino**

*Pici pasta with hand-cut white lamb ragù, red onion in Cointreau
and a crispy pecorino wafer.*

€18

**Pappardelle al ragù di cinghiale marinato, mantecato al
pecorino con petali di cioccolato fondente alle nocciole**

*Pappardelle with marinated wild boar ragù, tossed with pecorino
and topped with dark chocolate hazelnut petals.*

€18

**Risotto al limone marocchino con tartare di scampi,
fonduta di pecorino e lampone fresco**

*Moroccan lemon risotto with shrimp tartare,
pecorino fondue, and fresh raspberries.*

€20

**Raviolone fatto in casa ripieno di ricotta alla rucola,
crema di piselli e carciofi nappati al burro acido e salvia**

*Homemade raviolone filled with ricotta and arugula, served with a pea and
artichoke cream, topped with browned butter, lemon, and sage.*

€16

**Tagliolino alici, burro affumicato e limone marocchino con
mollica di pane aspro, caviale di lime e bottarga**

*Tagliolino with anchovies, smoked butter, and Moroccan lemon
topped with sour breadcrumbs, lime caviar, and bottarga.*

€20

MENÙ

SECONDI

**Brasato di cinghiale con erbe mediterranee
e funghi misti saltati**

*Wild boar braised with Mediterranean herbs,
served with sautéed mixed mushrooms.*

€ 22

**Baccalà al tegame con olive taggiasche e patate con
crostone di pane al rosmarino**

*Pan-cooked cod with Taggiasca olives and potatoes,
served with a rosemary crusted bread.*

€ 24

**Medaglione di cosciotto d'agnello c.b.t. farcito ai
carciofi servito sul suo fondo di cottura con contorno di
cavoletti di Bruxelles saltati all'aglio, olio e peperoncino**

*Medallion of slow-cooked lamb leg stuffed with artichokes,
served on its cooking jus, accompanied by Brussels sprouts
sautéed with garlic, oil, and chili.*

€ 24

**Ribs di maiale c.b.t. marinate e glassate con miele e nocciole
con contorno di insalatina primaverile**

*Slow-cooked pork ribs marinated and glazed with honey and
hazelnuts, served with a spring salad on the side*

€ 23

**Millefoglie di zucca e patate con topinambur croccante
gratinato al semistagionato locale su crema di asparagi**

*Pumpkin and potato millefeuille with crispy Jerusalem artichoke
gratin, aged local cheese, served on an asparagus cream.*

€ 18

MENÙ

PIATTI DELLA TRADIZIONE

sempre disponibili

Amatriciana

€18

Carbonara

€18

Gricia

€18

Patate al forno

Roasted potatoes

€8

Broccoletti ripassati

Sauteed broccoli

€8

Cicoria ripassata

Sauteed chicory

€8

MENÙ

DOLCI

**Maritozzo fatto in casa farcito con ricotta alla vaniglia montata,
confettura di visciole e ganache al cioccolato**

*Homemade maritozzo filled with whipped vanilla ricotta,
sour cherry jam, and chocolate ganache.*

€ 12

**Pera al vino cotta c.b.t. su crema chantilly con biscotto al
cacao salato**

*Slow-cooked wine poached pear served on Chantilly cream,
with a salted cocoa biscuit.*

€ 12

Panna cotta con frolla morbida e caramello salato

Panna cotta with soft shortcrust and salted caramel.

€ 12

**Mini profiterole farcito con mascarpone e fragole,
glassato al cioccolato bianco e lamponi**

*Mini profiteroles filled with mascarpone and strawberries,
glazed with white chocolate and topped with raspberries.*

€ 12

**Millefoglie scomposto con crema chantilly, fragole e
cioccolato**

*Deconstructed millefoglie with Chantilly cream, strawberries,
and chocolate.*

€ 12

ALLERGENI

Allergene	Esempi
Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
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
Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
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
Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
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 SO ₂	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
Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.