



IL NINFEO
RISTORANTE

MENÙ

Armonie d'autunno e inverno

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.

TERME DI  STIGLIANO
ANTICHE TERME DI ROMA



Antipastí

*Sformatino di broccolo siciliano su
fonduta di pecorino e polvere di carota*

Sicilian broccoli soufflé with pecorino cheese fondue
and carrot dust

€12,00

(7, 9)

Soutè di cozze, pomodorini e crostini alle erbe

Sautéed mussels, cherry tomatoes and herb-scented croutons

€14,00

(1, 4, 12, 14)

*Cremoso di zucca con praline di salsiccia,
fonduta al gorgonzola e briciole di pane carasau*

Pumpkin cream with sausage pralines, gorgonzola fondue
and carasau bread crumbs

€12,00

(1, 7, 9)





Prímí

Gnocchetti cozze e pecoríno

Gnocchetti with mussels and pecorino cheese

€18,00
(1, 4, 12,14)

Strozzapreti al cinghiale e croccante all'erbette

Strozzapreti pasta with wild boar and herb crisp

€20,00
(1, 7)

Pasta e fagioli

Pasta e fagioli (traditional pasta and bean soup)

€16,00
(1, 3, 7, 13)





Secondi

*Tagliata di manzo glassata al balsamico
e frutti rossi con broccoli ripassati*

Sliced beef glazed with balsamic and red berries, served with
sautéed broccoli

€28,00
(8, 9, 10)

*Indivia gratinata su fonduta al semistagionato
locale (pecorino)*

Gratinated endive on a fondue of local aged pecorino cheese

€17,00
(1, 7, 11)

*Fish & Chips Braccianese:
persico reale, lattarino, patate e patate viola*

Bracciano-style Fish & Chips:
perch, whitebait, potatoes and purple potatoes

€22,00
(1, 4, 12, 14)





Dolci

Tiramisù alle nocciole

Hazelnut tiramisù

€12,00

Mousse al cocco con biscotti sablé al sale e cioccolato fondente

Coconut mousse with salted sablé biscuits and dark chocolate

€12,00

Pannacotta alla vaniglia con gelè di frutta

Vanilla pannacotta with fruit gelée

€12,00

Cheesecake al pistacchio

Pistachio cheesecake

€12,00





MENÙ

Special-Weekend Edition

Antipasti

Bombette di zucca, bardate al guanciaiòe ripiene di ricotta e amaretti, su crema di broccolèto

Pumpkin bites wrapped in pork cheek, stuffed with ricotta and amaretti, served on a broccoli cream

€14,00

(1, 7)

Bruschettone con guazzetto di rana pescatrice, patate e polvere di olive nere

Country-style bruschetta with monkfish stew, potatoes, and black olive powder

€16,00

(1, 4)

Primi

Risotto al grana con dadolata di brasato alla cannella

Grana Padano risotto with cinnamon-braised beef dice

€18,00

(7, 11)

Tonnarelli broccoli e baccalà e mollica di pane concio

Tonnarelli pasta with broccoli, salt cod, and seasoned crispy breadcrumbs

€20,00

(1, 3, 4, 12, 14)





MENÙ

Special - Weekend Edition

Secondi

Polpette artigianali al sugo con purè di patate

Homemade meatballs in tomato sauce with mashed potatoes

€20,00

(1, 3, 7)

Rollatina di pesce spada, patate, olive e sesamo

tostato su salsa marinara con cicoriotta ripassata

Rolled swordfish with potatoes, olives, and toasted sesame, on
a marinara sauce with sautéed chicory

€26,00

(1, 4, 11, 12, 14)

Dolci

Tortino di cioccolato con cuore caldo

Warm chocolate fondant with a melting heart

€12,00

(1, 7)

Ministrudel di mele con gelato alla crema

Mini apple strudel with vanilla ice cream

€12,00

(1, 7)

