

Antipasti

Battuto di gamberi con finocchi e frutto della passione €.15,00**

Raw prawn with fennel salad and passion fruit

**Carpaccio di polpo con agretti e burrata
con salsa leggera alle acciughe €. 15,00**

Octopus carpaccio with glasswort, burrata cheese and a light anchovy sauce

Prosciutto di Norcia alla morsa con mozzarella di bufala €. 15,00

Norcia's raw ham with buffalo mozzarella

**Le quattro stagioni del pecorino & Co.
con mostarde artigianali, miele e pane tostato €. 15,00**

*The our selection of local cheese
served with handmade mustard, honey and toasted bread*

Sformato di asparagi con fonduta di cardofiore alla maggiorana €. 12,00

Asparagus pie with marjoram flavoured cardo fiore cheese fondue



Primi

**Passatina di ceci e cicoriotta di campo
con cannolo di baccalà mantecato €. 14,00**

Chickpeas and wild chicory puree with cannolo of creamy codfish

Risotto cacio e pepe con carciofi croccanti, pere e riduzione al vino rosso €.14,00

Cheese and black pepper risotto with crunchy artichokes, pears and red wine reduction

Spaghettoni mollicati con alici fresche, zucchine in fiore, uvetta e finocchietto alla bottarga €.16,00

Bottarga spaghettoni with crumble bread, fresh anchovies, zucchini flowers , raisins and wild fennel

Ravioli di patate, melanzane e primo sale all'arancia con pinoli e semi di papavero €. 15,00

Ravioli filled with potatoes, eggplants and orange flavored primo sale cheese with pine nuts and poppy seeds

Stringozzi al ragù di cinghiale e ricotta stagionata €. 14,00

Stringozzi pasta with boar meat ragout and ricotta cheese

Cavatelli con pomodoretta arrostiti, olive nere e stracciata al pesto €. 12,00

Cavatelli pasta with roasted cherry tomatoes, black olives and pesto



Secondi

Polpo verace cotto sottovuoto e grigliato
servito con purea di piselli e maionese di mare €. 18,00**

Octopus sous-vide cooked and grilled served with peas purée and sea mayonnaise

**Tonno speziato al caramello e moscato con crema di patate
e mostarda di cipolle rosse di Tropea €. 22,00**

*Caramel and Moscato wine spiced tuna
with potato cream and Tropea's red onions mustard*

**Pescato del giorno intero in cottura tradizionale
(a discrezione dello Chef) €. 6,00 all'hg**

Fresh fish of the day cooked traditionally (according to our chef's choice)

*** Filetto di manzo al pepe verde e funghi di stagione
con patate al cartoccio €. 25,00**

Beef fillet with green pepper, seasonal mushrooms and baked potatoes



TERME DI STIGLIANO
ANTICHE TERME DI ROMA

Secondi

**Stracotto di guancia di manzo al Montepulciano
con polenta biologica vanigliata e vignarola €. 20,00**

*Montepulciano stewed beef cheek
with biological vanilla flavored polenta and vignarola*

Tagliata di manzo con verdure grigliate e patate alle nocciole €. 22,00

Beef steak with vegetables and hazelnuts potatoes au gratin

**Tomino grigliato con radicchio al balsamico, miele e pistacchi
servito su crostone di pane integrale €. 16,00**

*Tomino cheese grilled with balsamic flavored radicchio, honey and
pistachios served with whole wheat crouton*

**I piatti contrassegnati con “ * ” non sono compresi nei trattamenti di mezza pensione e
pensione completa; qualora gli ospiti gradiscano uno dei suddetti piatti, verrà applicata
una piccola differenza.**

****Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.**



Dessert

***Tortino caldo di cioccolato allo zenzero con cuore morbido ai frutti rossi e gelato al pistacchio (20 minuti) €. 10,00**

Warm small ginger chocolate pie with melted heart of red fruits and pistachio ice-cream (20 minutes)

Cannolo siciliano scomposto con crema di ricotta e scaglie di cioccolato €. 8,00

Disassembled Sicilian Cannolo with traditional ricotta cheese and chocolate chips

Millefoglie con crema chantilly, fragole e mandorle €. 8,00

Mille-feuille with Chantilly cream, strawberries and toasted almonds

Semifreddo al croccantino e arancia candita con cioccolato caldo €. 8,00

Crunchy almonds parfait with candied orange, served with hot chocolate sauce

Biscotteria artigianale €. 6,00

Traditional home-made biscuits

***Gran dessert "Ninfeo" €. 12,00**

Ninfeo great dessert selection

Acquerello di frutta fresca €. 8,00

Fresh fruit salad

I piatti contrassegnati con " * " non sono compresi nei trattamenti di mezza pensione e pensione completa; qualora gli ospiti gradiscano uno dei suddetti piatti, verrà applicata una piccola differenza.



Vini da Dessert

D.O.C.G. Moscato d'Asti 2017
Cantina Gianni Doglia
Calice €. 5,00

I.G.P. Vino Zibibbo
Cantina Martinez
Calice €. 5,00

I.G.P. Moscato di Pantelleria 2014
Cantina Martinez
Calice €. 6,00

D.O.C.G. Recioto di Soave 2010
Cantina Guerrieri Rizzardi
Calice €. 8,00

D.O.C.G. Sagrantino di Montefalco 2010
Cantina Pennacchi
Calice €. 8,00

