



Ristorante “Il Ninfeo”

Orari di apertura

Colazione: dalle ore 8.00 alle ore 10.00

Pranzo: dalle ore 12.30 alle ore 14.30

Cena: dalle ore 19.30 alle ore 22.00



“Cucinare è un piacere antico che ha bisogno di tanta pazienza e attenzione. Cuciniamo tutto al momento per esaltare le materie prime. Se a volte ci sono delle piccole attese perdonateci....è solo perché mettiamo tanto amore e passione in ciò che facciamo.”

“Cooking is an ancient, pleasurable art that requires patience and dedication. We cook everything at the moment to ensure the quality of your choice fresh ingredients is not lost”

Le Proposte giornaliere dello Chef

Menù degustazione di pesce

5 portate e flute di Prosecco
con frivolezza di benvenuto

€. 50,00

Menù degustazione di carne

5 portate e flute di Prosecco
con frivolezza di benvenuto

€. 50,00

Per motivi di servizio il menù degustazione potrà essere servito solo alla totalità degli ospiti del tavolo. Tutti i prezzi si intendono IVA inclusa.

Menù ideato dallo chef Antonio Sciullo e realizzato con Aldo, Federico, Alberto e Latinka con la preziosa collaborazione di Sante e i suoi collaboratori al servizio.

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.

Antipasti

*Crudi di pesce per 2 persone €35,00

(2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi rossi di Mazara, sashimi di salmone, tartare)

Fish crudités for 2 persons

(2 oysters, 2 shrimps, 2 red Mazara prawns, salmon sashimi, tartare)

Pesce spada affumicato al whiskey e tabacco con insalata di rughetta e pesca € 15,00

Tobacco smoked swordfish , marinated with whiskey with rocket salad and peach

Carpaccio di manzo con insalatina di ravanelli, sedano e ciliegie € 15,00

Beef carpaccio with radish, celery and cherry salad

Prosciutto alla morsa con mozzarella di bufala campana € 15,00

Prosciutto and buffalo mozzarella cheese

Degustazione di formaggi della Tuscia, azienda Radichino con mostarde artigianali, miele e pane tostato € 15,00

Tuscia cheese tasting with home made mustards, honey and toasted bread

Fiori di zuccina ripieni con parmigiana di melanzane e vellutata al basilico € 12,00

Zucchini flowers stuffed with eggplant parmigiana and basil cream



Primi

Passatina di funghi con crostini di pane all'ortica e lamelle di pecorino stagionato €. 14,00

Mushroom creamy soup with nettle breadcrumbs and pecorino cheese flakes

Risotto allo stracchinato di capra e pepe nero con ciliegie, rose e riduzione al vino rosso €14,00

Risotto with goat fresh cheese, black pepper, cherries, roses and red wine sauce

*** Ravioli ripieni di patate e gamberi al dragoncello e agrumi con salsa leggera di crostacei €. 16,00**

Ravioli pasta stuffed with potatoes and dragoncello flavored prawn, citrus and light shellfish sauce

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

Spaghettoni pasta with breadcrumbs and fresh anchovies, zucchini, raisins and bottarga flavored wild fennel

Lombrichelli al ragù di agnello della transumanza con verdure selvatiche e pecorino €. 14,00

Lombrichelli pasta with lamb ragout sauce with wild vegetables and pecorino cheese

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

Cavatelli pasta with roasted cherry tomatoes, black olives and stracciata cheese with pesto



TERME DI STIGLIANO
ANTICHE TERME DI ROMA

Secondi

Polpo verace cotto sottovuoto e grigliato
servito con cicoriotta piccante e burrata €. 18,00**

*Sous vide cooked octopus served with spicy chicory and burrata
cheese*

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

Traditionally cooked fish of the day

**Anguilla nostrana alla cacciatora con cianfotta
di verdure estiva €. 22,00**

*Cacciatore local eel with summer vegetable
ratatouille*

*** Filetto di manzo al Montepulciano, ciliegie e cipolla rossa
di Tropea caramellata servito con patate al cartoccio €. 25,00**

*Montepulciano scented beef fillet, cherries and caramelized Tropea
red onion with potatoes (baked in foil)*

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

Beef steak with grilled vegetables and potatoes with hazelnuts

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

*Grilled tomino goat cheese with radicchio and balsamic
vinegar, honey and pistachios served on whole bread crouton*



Dessert

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

Sicilian Cannolo split with traditional ricotta cream and chocolate drops

Crème brulée al frutto della passione e crumble allo zenzero €. 8,00

Crème brulée with passion fruit and ginger crumble

Sbriciolata di sfoglia con crema al cioccolato bianco, albicocche e mandorle €. 8,00

Puff pastry with white chocolate cream, apricots and almonds

Semifreddo al pistacchio con salsa di cioccolato caldo e rhum €. 9,00

Pistachio parfait with hot chocolate and rhum sauce

Crostatina di ricotta e ciliegie fresche con salsa di Recioto al sambuco €. 10,00

Small tart with ricotta cheese and fresh cherries with elder berry Recioto

Biscotteria artigianale €. 6,00

Assorted artisanal biscuits

***Gran dessert "Ninfeo" €. 12,00**

Ninfeo great dessert selection

Acquerello di frutta fresca €. 9,00

Fresh fruit salad



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



Lista degli allergeni

Si avvisa la Gentile Clientela che nei prodotti in vendita e somministrati presso il Ristorante “Il Ninfeo” dell’Azienda “Grand Hotel Terme di Stigliano” possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Di seguito si riporta l’elenco degli allergeni ai sensi del Reg. 1169/2011:

- pesci
- molluschi
- latticini
- glutine
- frutta a guscio come mandorle, noci, nocciole e pistacchi
- crostacei
- arachidi
- lupini
- uova
- anidride solforosa e solfiti
- soia
- sesamo
- senape
- sedano



****Avvisiamo inoltre la Gentile Clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all’origine.**

Informiamo i Signori Clienti di avvisare lo staff per qualsiasi allergia o intolleranza alimentare affinché lo Chef possa provvedere ad eventuali cambiamenti.

Per ulteriori informazioni rivolgersi allo staff di sala.