



Ristorante “Il Ninfeo”

Menù Autunnale

Orari di apertura:

Colazione: 8.00 - 10.00

Pranzo: 12.30 - 14.30

Cena: 19.30 - 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

Menù degustazione di carne

5 portate e flute di Prosecco con frivolezza di benvenuto

€. 50

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

Carpaccio di polpo con puntarelle e burrata €. 15

Octopus carpaccio with burrata and puntarelle salad

Gratinato di baccalà e patate al latte con cime di broccoli e prugne secche €. 14

Codfish and milk potato gratin, with turnip tops and dry plums

***Tartare di manzo con carpaccio di funghi a vista e parmigiano €. 18**

Beef tartare with fresh mushrooms carpaccio and parmesan cheese

Sformatino di zucca con fonduta di stracchinato di pecora alla salvia e mandorle €. 12

Pumpkin pie with stracchinato cheese fondue, sage and almond

Prosciutto alla morsa con mozzarella di bufala campana €. 15

Prosciutto and buffalo mozzarella cheese

Degustazione di formaggi della Tuscia, azienda Radichino, con mostarde artigianali, miele e pane tostato €. 16

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



Primi

Zuppa di funghi, castagne e maggiorana €. 14

Mushroom and marron creamy soup with marjoram

***Risotto con porcini e tartufo nero €. 18**

Porcini mushrooms and black truffle rice

*** Tagliolino cacio, pepe e menta con tartare di gamberi €. 18**

Tagliolini pasta with pecorino cheese, black pepper, mint and prawn tartare

Trofie al ragù di scorfano e frutti di mare alla mediterranea €.16

Trofie pasta in redfish ragout sauce and Mediterranean seafood

***Mezzaluna d'oca con fonduta allo zafferano, Toma reale "Radichino" e granella di nocciole €.16**

Goose Agnolotto with Toma "Radichino" cheese fondue, saffron, grapes and hazelnuts

Pappardelle con ragout bianco di cinghiale €. 14

Pappardelle pasta with white boar ragù



Secondi

Zuppetta di polpo con crostini di pane e cime di rapa saltate €. 16

Octopus soup with toasted bread and salted turnip tops

***Turbante di spigola e gambero in panura aromatica con indivia uvetta e pinoli €. 22**

Pistachio breaded sea bass fillet and king prawn with endive, pinuts and raisin

Filetto di maiale al mandarino con cavolo rosso stufato e patate saltate €. 20

Mandarin sauce scented pork fillet served with red cabbage and salted potato

Stracotto di manzo al vino rosso e spezie con crema di polenta biologica vanigliata €. 18

Beef meat stew in red wine and cocoa with organic polenta

***Tagliata di manzo con funghi freschi di stagione e grana patate 'gnoranti €. 25**

Beef steak with fresh mushroom, parmesan cheese and roasted potato

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

Grilled tomino cheese with radicchio and balsamic vinegar, honey and pistachios served on whole bread 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 di cioccolato con cuore caldo di cachi vaniglia e gelato alla crema €. 10

Hot chocolate cake filled with persimmon and spicy orange sauce served with egg cream ice cream

Strudel di mele, zucca e frutta secca con erborinato di capra, salsa al Calvados e yogurt di pecora ai frutti rossi €. 10

Apple, pumpkin and dried fruit strudel with goat cheese, Calvados sauce and fresh red fruit yogurt

Monte bianco dentro con salsa di cioccolato alle amarene € 10

Mont Blanc "Inside" with chocolate and black cherry sauce

Semifreddo alle nocciole salsa di panna e caffè al whiskey €. 9

Hazelnut parfait served with whiskey scented cream and coffee sauce

Biscotteria artigianale €. 6

Traditional home-made biscuits

***Gran dessert "Ninfeo" €. 12**

Ninfeo great dessert selection

Acquerello di frutta fresca €. 9

Fresh fruit salad



Vini da Dessert

D.O.C. Cannaiola dei Colli Etruschi Viterbesi Vendemmia 2017

Martino IV°

Calice € 6

I.G.T Vendemmia Tardiva bianco Veneto 2014

Cristina

Calice € 8

D.O.C.G. Sagrantino di Montefalco 2010

Cantina Pennacchi

Calice € 8

I.G.T. Marche Sauvignon Muffato Umani Ronchi

Maximo

Calice € 7

Vermouth Carpano Antica Formula

Calice € 8

D.O.C.G. Recioto di Soave 2015

Cantina Guerrieri Rizzardi

Calice € 8



TERME DI STIGLIANO
ANTICHE TERME DI ROMA