



IL NINFEO
RISTORANTE

MENÙ

**ESSENZE
D'ESTATE**

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.


TERME DI STIGLIANO
ANTICHE TERME DI ROMA





ANTIPASTI

Roll di zucchine e caprino su crema di zafferano..... €13.00

Courgette rolls with caprino cheese on saffron cream (7)

Fagottino di pasta fillo con baccalà*, patate, uvetta, olive e origano fresco su crema di datterino..... €14.00

Phyllo pastry parcel with salt cod, potatoes, raisins, olives and fresh oregano on datterino tomato cream (7,4)*

Polpettine di manzo croccanti con maionese fatta in casa €12.00

Crispy beef meatballs with homemade mayonnaise (7,3)

Uovo pochè su crema di piselli* e scaglie di formaggio di grotta locale €14.00

Poached egg on pea cream with shavings of local cave-aged cheese (7,3)*

Pepite di fichi bardati di guanciale e glassati al miele e riduzione di vino rosso €14.00

Guanciale-wrapped figs glazed with honey and red wine reduction (12)





PRIMI

Risotto con semi stagionato locale con albicocche confit e pepe di sichuan€18.00

Risotto with local semi-aged cheese, confit apricots and Sichuan pepper

(7,3,1)

Fusilloni al pesto di basilico e nocciole e pomodorini arrostiti..€16.00

Fusilloni with basil and hazelnut pesto and roasted datterino tomatoes

(8,7,3,1)

Tagliolini burro affumicato al legno di limone, alici, limone fermentato e tarallo sbriciolato€17.00

Tagliolini with lemon wood-smoked butter, anchovies, fermented lemon and crumbled tarallo

(7,3,1)

Ravioli* di carne con stracotto di carni miste e fonduta leggera al grana.....€18.00

Meat ravioli with slow-braised mixed meats and light Grana Padano fondue*

(9,7,3,1)

Pacchero con crema di datterino giallo e scorfano*.....€19.00

*Pacchero with yellow datterino tomato cream and scorpion fish**

(7,4,3,1)





SECONDI

Petto d'anatra* c.b.t. alle amarene con contorno di carote arrostiti e brasate al timo €24.00

Sous vide duck breast with sour cherries, served with thyme-braised roasted carrots* (12,9)

Agnello* farcito con uova e patate al rosmarino con contorno di bietoline saltate €24.00

Stuffed lamb with eggs, rosemary potatoes and sautéed Swiss chard* (9,3)

Filetto di sgombro* piastrato su crema di peperone rosso al basilico e lime..... €20.00

Griddled mackerel fillet on red pepper cream with basil and lime* (4)

Vellutata di zucchine con crostini di pane nero..... €14.00

Cream of courgette soup with black bread croutons (9,1)

Tagliata di manzo (argentina) con zucchine e carote in osmosi. €28.00

Argentinian beef tagliata with courgettes and marinated carrots





DOLCI

Mousse al cioccolato con pomodorini caramellati.....€9.00

Chocolate mousse with caramelised cherry tomatoes (8,7)

Tiramisù con albicocche e mandorle.....€9.00

Tiramisu with apricots and almonds (1,3,7,8,12)

Crostata con frutta di stagione.....€9.00

Seasonal fruit tart (1,3,7,8)

Bavarese con anguria e limone.....€9.00

Honey panna cotta Watermelon and lemon Bavarian cream with salted cocoa crumble (3,7,8)

Mise en place €2,50 p.p.i.i.

*prodotto surgelato

