

# Menu

## • ANTIPASTI •

**Tagliere di salumi e formaggi della Tuscia con crostone  
di pane al rosmarino € 20.00**

Tuscia's selection salami and cheeses with a rosemary bread crostini

**Polpettine di carciofi e menta dal cuore morbido con  
polvere di guanciale € 20.00**

Artichoke and mint meatballs dusted with guanciale powder

**Uovo poché su crema di asparagi e scaglie di formaggio  
locale € 20.00**

Poached egg on asparagus cream with Tuscia pecorino flakes

**Tartare di manzo con insalata croccante di carciofi**

**€ 22.00**

Beef tartare with crispy artichoke salad

**Baccalà mantecato con crostini di pane al burro salato e  
affumicato € 22.00**

Wipped salted and smoked cod with buttered bread crostini



**IL NINFEO**  
RISTORANTE



# Menu

## • PRIMI •

**Mezze maniche Cacio e pepe con carciofi croccanti**  
**€ 18.00**

Half rigatoni with cacio e pepe sauce and crispy artichokes

**Raviolo di pesce con ragout di calamaro e pesto di rucola € 20.00**

Fish ravioli with squid ragout and rocket pesto

**Orecchiette acqua e farina con asparagi e pecorino**  
**€ 18.00**

Water and flour orecchiette with asparagus and Tuscia pecorino

**Paccheri con cinghiale, arancia e cacao 70%**  
**€ 20.00**

Paccheri with wild boar, orange and 70% cocoa

**Fettuccine Saracene con ragout di maiale al finocchietto e polvere di erbe aromatiche € 18.00**

Saracen fettuccine with pork ragout seasoned with seeds and aromatic herbs powder



**IL NINFEO**  
RISTORANTE



# Menu

## • SECONDI •

**Rollatina di coniglio farcita con asparagi salciccia e porro croccante con nido di cicoria € 22.00**

Rabbit rolls stuffed with asparagus, sausage and crispy leek served with a nest of chicory

**Filetto di maiale bardato con guanciale e millefoglie di patate € 20.00**

Pork tenderloin wrapped in guanciale with potato millefeuille

**Spezzatino di cinghiale alle erbe con carciofi trifolati € 22.00**

Wild boar stew with herbs and sautéed artichokes

**Calamaro grigliato con cremoso di piselli e patate con indivia brasata € 24.00**

Grilled squid with creamy peas and potatoes served with braised endive

**Carciofi alla romana**

**€ 18.00**

Roman-style artichokes



**IL NINFEO**  
RISTORANTE



# Menu

• *DESSERT* •

**Cheesecake agli agrumi € 12.00**

Citrus cheesecake

**Cannoli ricotta e pera con ganache di cioccolato  
fondente € 10.00**

Ricotta and pear cannoli with dark chocolate ganache

**Bavarese alle pere con crumble salato al cacao  
€ 10.00**

Bavarian pear dessert with salty cocoa crumble

**Biscottone alle nocciole farcito con crema al miele e  
polline € 10.00**

Hazelnut bisquit filled with honey and pollen cream

**Millefoglie di mele caramellate e crema alla vaniglia**

€ 10.00

Thousand leaves of caramelized apple and vanilla cream

**Passito con biscotti artigianali**

€ 12.00

Passito wine with artisanal biscuits



**IL NINFEO**  
RISTORANTE