



**IL NINFEO**  
RISTORANTE





# SAPORI D'INVERNO

*Quani ristorante*

PRIMA COLAZIONE DALLE ORE  
8:00 ALLE ORE 10:00

CENA DALLE ORE 19:30 ALLE ORE  
21:30

è richiesta la  
prenotazione anticipata





# MENÙ

## *Antipasti*

Zuppetta di cipolle e zafferano  
con cupola di pasta sfoglia

Onion soup

€15,00

Cestino di parmigiano con baccalà arrosto  
sfilacciato, caponatina agrodolce e salsa yogurt  
Parmesan basket with shredded roast cod, sweet and  
sour caponata and yogurt sauce

€18,00

Sfere cacio e pepe su crema di broccoletti  
saltati e caviale al lime

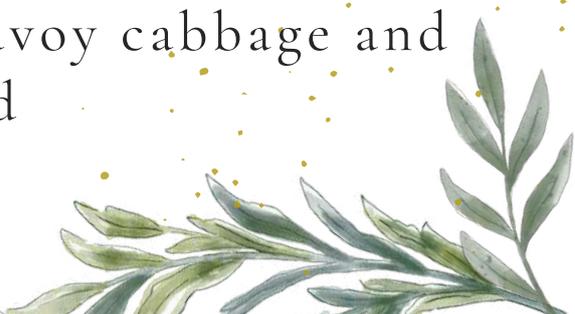
Cacio e pepe spheres on a cream of sautéed broccoli  
and lime caviar

€16,00

Carpaccio di manzo marinato con insalatina di  
verza e melograno

Marinated beef carpaccio with savoy cabbage and  
pomegranate salad

€20,00





# MENÙ

## *Primi*

**Ravioli di parmigiano al ragù di castrato al  
coltello e erbe mediterranee**

Parmesan ravioli with knife-cut mutton ragù and  
Mediterranean herbs

€20,00

**Risotto al cavolo nero con luccio marinato al  
limone fermentato e crumble di pane concio**

Risotto with black cabbage, lemon marinated pike  
and bread crumble

€22,00

**Pappardella al ragù di cinghiale in bianco con  
scaglie di formaggio di grotta locale**

Pappardella with wild boar ragout  
with local cheese flakes

€18,00

**Pasta e fagioli con crostoni di pane al  
rosmarino e cacio cavallo**

Pasta and beans with rosemary bread croutons and  
caciocavallo cheese

€18,00





# MENÙ

## *Secondi*

**Trancetto di rollatina di coniglio porchettato  
alla villalba con contorno di cicoria di campo  
ripassata**

Villalba rolled rabbit with a side of chicory  
€20,00

**Cirioletta fatta in casa con bocconcini di  
manzo alla picchiapò e chips di verdure**  
Homemade cirioletta with Picchiapò beef bites  
and crispy vegetable chips

€22,00

**Rosa di cernia bardata al guanciaie su salsa di  
peperoni arrosto e cavoletti di Bruxelles**  
Grouper with bacon on roasted pepper sauce and  
brussels sprouts

€25,00

**Trancetti di anguilla alla cacciatora alla  
vecchia maniera e patate al forno**  
Baked eel and potatoes

€23,00





# MENÙ

## *Dolci*

**Bavarese al mandarino**

**con coulis di cioccolato bianco**

Bavarian mandarin with white chocolate coulis

€12,00

**Pan del vescovo con crema inglese al Vin Santo**

Bishop's bread with cream and Vin Santo

€12,00

**Il nostro Monte bianco**

Montblanc revisited

€12,00

**Tartelletta con marmellata di visciole e amaretti**

Tartelletta with sour cherry jam and amaretti

€12,00

