

MENU

ANTIPASTI

CANNOLO FARCITO CON PATE' DI FEGATO, BURRO MONTATO E
AFFUMICATO ALLE ERBETTE E CIPOLLA CAMELLATA
CANNOLI STUFFED WITH LIVER PATE', WHIPPED AND SMOKED
BUTTER WITH HERBS AND CARAMELIZED ONION
€16,00

TARTARE DELLO CHEF
CHEF'S TARTARE
€20,00
su richiesta



CARPACCIO DI ZUCCA MARINATA AL PEPE ROSA E LIME CON
PESTO DI RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA
PUMPKIN CARPACCIO MARINATED WITH PINK PEPPER AND LIME
WITH ROCKET PESTO AND PARMESAN CHEESE FLAKES
€15,00
su richiesta



PORCINI FRITTI CON MAIONESE ALLA MENTUCCIA E AGLIONE
DELLA VAL DI CHIANA
FRIED PORCINI MUSHROOMS WITH MINT MAYONNAISE AND VAL DI
CHIANA GARLIC
€18,00



INVOLTINI DI CAVOLO NERO E GUANCIALE, RIPIENI DI CREMA
DI CASTAGNE E GRANA SU VELLUTATA DI ZUCCA
BLACK CABBAGE AND BACON ROLLS, FILLED WITH CHESTNUT
AND PARMESAN CREAM ON PUMPKIN SOUP
€16,00

MENU

PRIMI

ZUPPETTA DI POLIPETTI CON CREMA DI POLENTA AL
FORMAGGIO SEMISTAGIONATO LOCALE
OCTOPUS SOUP WITH POLENTA CREAM AND LOCAL SEMI-
MATURED CHEESE

22,00

GARGANELLI AL RAGU' DI LEPRE E PORCINI
GARGANELLI WITH HARE AND PORCINI MUSHROOM RAGOUT
22,00

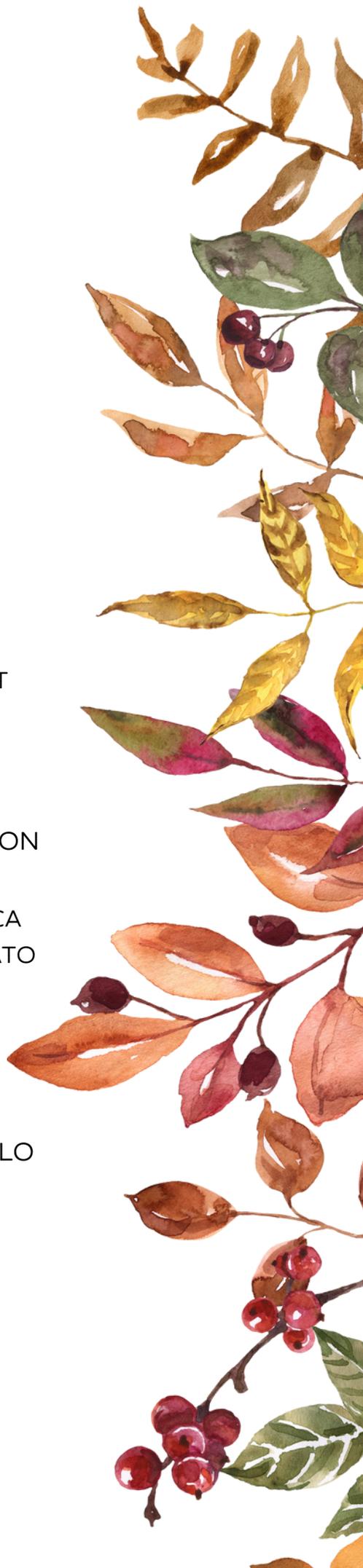
MEZZELUNE RIPIENE DI BUFALA E OLIVE TAGGIASCHE CON
PESTO DI MELANZANE, RICOTTA E POMODORO SECCO
MEZZELUNE PASTA STUFFED WITH BUFFALO AND TAGGIASCA
OLIVES WITH AUBERGINE PESTO, RICOTTA AND DRIED TOMATO
20,00



su richiesta

PACCHERI CON CREMA DI CAVOLFIORRE VIOLA, CIAUSCOLO
SCOTTATO E CAPRINO
PACCHERI WITH PURPLE CAULIFLOWER CREAM, SEARED
CIAUSCOLO AND GOAT'S CHEESE
20,00

GNOCCO AL RAGU' DI POLPO CON FONDUTA DI GRANA
GNOCCO WITH OCTOPUS RAGOUT AND GRANA FONDUE
22,00





MENU

SECONDI

MEDAGLIONE DI COPPA DI MAIALE CON RIDUZIONE DI UVA BIANCA, POLVERE DI RAPA ROSSA E CHIPS DI CAVOLO NERO
PORK NECK MEDALLION WITH WHITE GRAPE REDUCTION, RED TURNIP POWDER AND BLACK CABBAGE CHIPS
€22,00

FILETTO DI SCORFANO CON PORCINI E PECORINO DI FOSSA CON CONTORNO DI SPINACI SALTATI
SCORPION FISH FILLET WITH PORCINI MUSHROOMS AND PECORINO CHEESE WITH SAUTÉED SPINACH
€25,00

FARAONA FARCITA CON CASTAGNE E FINFERLI CON CONTORNO DI BROCCOLI UBRIACHI
GUINEA FOWL STUFFED WITH CHESTNUTS , CHANTERELLES AND BROCCOLI
€23,00

BRASATO DI CERVO AI MIRTILLI CON CONTORNO DI PATATE E SCALOGNO ARROSTITI SOTTO SALE
DEER RAZOR WITH BLUEBERRIES WITH POTATOES AND SHALLOTS ROASTED IN SALT
€25,00

MELANZANA ARROSTITA CON CAPRINO GRATINATO CON CONTORNO DI BROCCOLETTI SPADELLATI
ROASTED AUBERGINE WITH GRATINATED GOAT CHEESE AND BROCCOLI
20,00



 su richiesta

MENU

DOLCI

CHEESECAKE ALLA CREMA DI FRUTTA DI STAGIONE

SEASONAL FRUIT CREAM CHEESECAKE

€12.00



TERRA DI BISCOTTO E NUVOLE DI RICOTTA ALLA VANIGLIA
CON PERA AL VINO E CANNELLA

BISCUIT AND VANILLA RICOTTA WITH WINE AND CINNAMON PEAR

€12,00



MOUSSE AI FICHI

FIG MOUSSE

€12,00



SOFFRITTO

FRIED DESSERT

€12,00



su richiesta

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI

SELECTION OF LOCAL CHEESES

€18,00



Vegetariano

Vegetarian



Vegano

Vegan





MENU D'AUTUNNO

ORARI RISTORANTE

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

CENA DALLE ORE 19:30 ALLE ORE 21:30

E' RICHIESTA LA PRENOTAZIONE ANTICIPATA.





IL NINFEO
RISTORANTE

