

“Il Ritratto”



La Carte

In Corte

Cucina

Degustazione Guidata

Guided Tasting

Ostrica tentation di origine francese al naturale

Temptation French Oyster

al pezzo / a piece / pro Stück € 2,50

Scampetti siciliani crudi con arance e finocchio

Sicilian raw scampi with oranges and fennels

min 2 x € 8,00

Tartara di tonno ai sentori d'arancia e mele

Tuna tartare with scents of oranges and apples

min 2 x € 6,00

Filettini di spigola in aceto di mele con fragole e cannella

Sea bream with apple vinegar, strawberry and cinnamon

min 2 x € 6,00

Code di gambero* al vapore con pistacchio

Steamed prawn tails with pistachio nuts sauce

min 2 x € 7,00

Piovra tiepida senapata con patata

Lukewarm octopus with potatoes and mustard

min 2 x € 6,00

Calamaretti con radicchiotti all'aceto di mele

Small squids with red chicory and apple vinegar

min 2 x € 6,00

Bianco di rombo in crema di zucca

Turbot with pumpkin soup

min 2 x € 6,00

Capesanta in crema di bottarga di muggine

Scallops in Mullet bottarga cream

min 2 x € 6,00

allergeni: pesce, crostacei, frutta a guscio, sedano

ANTIPASTI

Le Crudité composte di Mare - Tartara di tonno, le due ostriche, i due scampi siciliani, capasanta

Seafood crudité - Tuna tartare, oysters, scampi and scallops

€ 24,00 ([allergeni](#) : pesci corstacei, molluschi frutta a guscio)

Le Capasante grigliate in crema di bottarga

Grilled scallops in Mullet bottarga cream

€ 14,00 ([allergeni](#) : pesce, frutta a guscio)

Le Code di gambero con zenzero ed asparagi

Steamed prawn tails with asparagus and ginger

€ 14,00 ([allergeni](#) : pesce, frutta a guscio)

Il Culatello su sformatino alla senape

The hand-sliced Culatello salami with mustard flan

€ 14,00 ([allergeni](#) : glutine lattosio)

PRIMI PIATTI

Ravioletti al carbon vegetale con gamberi

Vegetal carbon dumplings with prawn tails

€ 14,00 ([allergeni](#) : uova, crostacei, pesce, farro,)

Pacchette monograno con asparagi rombo e limone

Single-grain Pacchette with turbot, asparagus and lemon

€ 14,00 ([allergeni](#) : uova, farro, pesce,)

Timballo di melanzane, pomodori ciliegini e parmigiano

Pot pie with aubergine, cherry tomatoes and parmesan Cheese

€ 12,00 ([allergeni](#) :)

Spaghetti Felicetti con filetto di manzo e curry

Felicetti's Spaghetti with beef fillet and curry

€ 12,00 ([allergeni](#) :, glutine)

SECONDI PIATTI

Rombo chiodato in crosta di patata e wasabi con purea di sedano rapa
Crusted Turbot with celeriac-purée and wasabi sauce

€ 20,00 (allergeni : sedano, pesce)

Storione agrumato, pinoli e finocchio
Sturgeon with scents of citrus fruit, pine nuts and fennel

€ 22,00 (allergeni :, pesce)

Code di gamberi croccanti in crema di rafano leggero
Crunchy prawn tails with horseradish sauce

€ 24,00(allergeni : crostacei)

Il filetto di manzetta avvolto nello speck e senape
Beef fillet with speck and moustard sauce

€ 24,00 (allergeni :, lattosio)

Patate al timo
Salted potatoes with thyme

€ 3,00 (allergeni :)

Insalata mista fresca con semi
Fresh mixed salad with seeds

€ 4,00

(allergeni : frutta a guscio)