

MENU À LA CARTE

SECONDI / MAIN COURSES

Filetto di maiale gratinato salvia e parmigiano, fungo portobello,
cipolla marinata e jus alla senape di Dijon (1, 3, 7, 10, 12)

Pork fillet gratin with sage and Parmigiano, portobello mushroom, marinated onion and Dijon mustard jus

23

Vitello al punto rosa, morbido di carota affumicata, verdure al burro e riduzione di vino rosso (7, 9, 12)

Pink veal, smoked carrot, vegetables with butter and red wine reduction

25

Petto di faraona confit al timo, scarola brasata con uvetta, olive, pinoli e prugna in osmosi (9, 12)

Confit guinea fowl breast with thyme, braised escarole with raisins, olives, pine nuts and plum

26

Agnello farcito con pomodori secchi, scamorza fumé, melanzana in doppia cottura,
concentrato di Piccadilly e basilico (7, 12)

*Lamb stuffed with sun-dried tomatoes, smoked scamorza,
eggplant double cooked, Piccadilly reduction and basil*

27

Coda di rospo c.b.t., patate, caponata, salsa allo zafferano e prezzemolo (4, 7, 9, 12)

Monkfish low temperature, potatoes, caponata, saffron sauce and parsley

26



l'estasi
RESTAURANT
★★★★

Per qualsiasi informazione su intolleranze e allergeni, rivolgersi allo staff di sala.

MENU DEGUSTAZIONE TASTING MENUS

RADICI & TERRITORIO

Degustazione di salumi e formaggi tipici, marmellata di ananas e pepe rosa, giardiniera e torta al testo (1, 7, 9)
Selection of cured meats and cheeses, pineapple and pink pepper jam, pickled vegetables and torta al testo

Scialatiello tagliato a mano, tre pomodori infornati, tapenade, stracciatella e basilico (1, 3, 7)
Hand-cut scialatielli, three oven roasted tomatoes, tapenade, stracciatella and basil

Crème brûlée alla lavanda con spuma al Vin Santo (1, 3, 7, 12)
Lavender crème brûlée with Vin Santo foam

39

TRADIZIONE & INNOVAZIONE

Crocchetta di patate e caciotta, zucchine alla scapece e mayo al basilico (1, 3, 7)
Potato and caciotta croquette, zucchini in scapece style and basil mayonnaise

Gnocchi al caprino, ragù bianco, melanzane e finocchietto (1, 3, 9, 12)
Gnocchi with goat cheese white ragù, eggplant and wild fennel

Filetto di maiale gratinato salvia e parmigiano, fungo portobello, cipolla marinata e jus alla senape di Dijon (1, 3, 7, 10, 12)
Pork fillet gratin with sage and Parmigiano, portobello mushroom, marinated onion and Dijon mustard jus

Semifreddo alla fragola e cardamomo, namelaka al cioccolato bianco e menta, biscuit allo zenzero (3, 7)
Strawberry and cardamom semifreddo, white chocolate and mint namelaka, ginger biscuit

62

MARE & CORRENTI

Tartare di tonno leggermente marinato, crudo di pomodoro, cetriolo in osmosi e olive infornate (4, 6)
Lightly marinated tuna tartare, raw tomato, cucumber in osmosis and baked olives

Rigatone "extra lusso La Molisana" burro alici, spinaci, cipolla agrodolce e polvere di capperi (1, 4, 7, 12)
"Extra luxury La Molisana" rigatoni, anchovy butter, spinach, sweet and sour onion and caper powder

Coda di rospo c.b.t., patate, caponata, salsa allo zafferano e prezzemolo (4, 7, 9, 12)
Monkfish low temperature, potatoes, caponata, saffron sauce and parsley

Gazpacho di frutta esotica, melone in osmosi, mirtillo e mandorle (8)
Exotic fruit gazpacho, melon in osmosis, blueberry and almonds

67

Per qualsiasi informazione su intolleranze e allergeni, rivolgersi allo staff di sala.

MENU À LA CARTE

ANTIPASTI / STARTERS

Degustazione di salumi e formaggi tipici, marmellata di ananas e pepe rosa, giardiniera e torta al testo (1, 7, 9)
Selection of cured meats and cheeses, pineapple and pink pepper jam, pickled vegetables and torta al testo

16

Tartare di tonno leggermente marinato, crudo di pomodoro, cetriolo in osmosi e olive infornate (4, 6)
Lightly marinated tuna tartare, raw tomato, cucumber in osmosis and baked olives

18

Carpaccio di roast beef affumicato, peperone arrostito, burrata e mandorle (7, 8, 10)
roast beef carpaccio, roasted pepper, burrata and almonds

18

Babaganoush, mascarpone salato e insalata di pomodori alla cipolla agrodolce (7, 11, 12)
Baba ganoush, salted mascarpone and tomato salad with sweet and sour onion

15

Crocchetta di patate e caciotta, zucchine alla scapece e mayo al basilico (1, 3, 7)
Potato and caciotta croquette, zucchini in scapece style and basil mayonnaise

16

PRIMI / FIRST COURSES

Gnocchi al caprino, ragù bianco, melanzane e finocchietto (1, 3, 9, 12)
Gnocchi with goat cheese white ragù, eggplant and wild fennel

17

Farro dei colli umbri mantecato al limone sotto sale, grana affumicato, pinoli e guanciale (1, 7, 8)
Umbrian spelt creamed with salted lemon, smoked Grana, pine nuts and guanciale

16

Spaghetti alla chitarra impastati alla rapa rossa, fungo cardoncello, pecorino e crumble di pane (1, 3, 7)
Beetroot spaghetti alla chitarra, cardoncelli mushroom, pecorino and bread crumble

17

Rigatone "extra lusso La Molisana" burro alici, spinaci, cipolla agrodolce e polvere di capperi (1, 4, 7, 12)
"Extra luxury La Molisana" rigatoni, anchovy butter, spinach, sweet and sour onion and caper powder

18

Scialatiello tagliato a mano, tre pomodori infornati, tapenade, stracciatella e basilico (1, 3, 7)
Hand-cut scialatielli, three oven roasted tomatoes, tapenade, stracciatella and basil

18

Crema di carote allo zenzero, formaggio alla curcuma e semi di sesamo (7, 11)
Carrot cream with ginger, turmeric cheese and sesame seeds

14

Per qualsiasi informazione su intolleranze e allergeni, rivolgersi allo staff di sala.