



Antico Arco

*In questo ristorante serviamo come da D.lgs 181/2003 Art.13 ,
"acqua potabile trattata e gassata"*

Il nostro menu comprende piatti vegetariani e prevede anche l'utilizzo di farine senza glutine.

*Per informazioni sugli ingredienti allergenici presenti nei nostri piatti,
potete far riferimento al personale di sala.*

PANE E OLIO: 4€ A CESTINO

Menu Degustazione

Benvenuto da parte dello chef

...

Crudo di ricciola
lime, zenzero e julienne di carciofi sott'olio

...

Carpaccio di gambero rosa, pomodori datterini,
mandorle e olio al basilico

...

Raviolo di faraona arrosto,
salsa al ginepro, battuto di peperoni e basilico

...

Carbonara con spaghetti "Mancini" e tartufo nero

...

Spigola in olio cottura,
pomodoro datterino in doppia consistenza,
salsa verde

...

Assaggio dei nostri Formaggi

...

Dessert a scelta dalla carta

Il prezzo del menu degustazione è di 80.00 euro, bevande escluse

Menu Degustazione Vegetariano

Benvenuto da parte dello Chef

...

Tortino di funghi Porcini freschi,
zabaione di Parmigiano

...

Cacio e pepe con Spaghetti "Mancini"

...

Insalata cruda e cotta

...

Dessert a scelta dalla carta

Il prezzo del menu degustazione vegetariano è di 60.00 euro, bevande escluse

Antipasti

Tortino di funghi Porcini freschi,

zabaione di Parmigiano

25€

Crudo di ricciola

lime, zenzero e julienne di carciofi sott'olio

24€

Carpaccio di gambero rosa, pomodori datterini,

mandorle e olio al basilico

24€

Capesante scottate,

crema di ceci con olive e carciofi

28€

Kebab aperto di anatra e agnello,

salsa di yogurt e salsa di peperone leggermente piccante

20€

Vitello tonnato con pinzimonio di verdure

22€

Arrosto di piccione disossato,

visciole e cipolline all'aceto balsamico

22€

Primi

Cacio e pepe con Spaghetti "Mancini"

17€

Risotto con gamberoni e panna acida

25€

Linguine "Sorelle Salerno"

aglio, olio e peperoncino

bottarga di muggine e scorzette di limone

23€

Tagliolini con funghi Porcini freschi,

Parmigiano stravecchio, timo al limone

25€

Mezze maniche con guazzetto di amatriciana

18€

Carbonara con spaghetti "Mancini"

tartufo nero

22€

Raviolo di faraona arrosto,

salsa al ginepro, battuto di peperoni e basilico

23€

Secondi

Seppioline di Porto Santo Spirito,
cremoso di patate, funghi Cantarelli
32€

Filetto di ricciola in casseruola
con zucchine alla Scapece e salsa alla senape
35€

Spigola in olio cottura,
pomodoro datterino in doppia consistenza,
salsa verde
35€

Galletto disossato al forno con peperoni
32€

La Tartare: battuta a coltello
di carne cruda Piemontese
foie gras affumicato
polvere di capperi
32€

Filetto di manzo,
stracciata di bufala e melanzane marinate
35€

Formaggi e Contorni

Selezione di formaggi con le nostre confetture
18€

Friggitelli alla Scapece a temperatura ambiente
12€

Broccoletti all'agro oppure ripassati
12€

Finocchi crudi oppure scottati
12€

Funghi Porcini freschi arrosto
26€

Insalata cruda & cotta
16€

Patate scottate al rosmarino
10€

Dessert

VIAGGIO IN ORIENTE

Biscotto alla fava tonka, cioccolato biondo speziato,
ananas marinato e gelato allo zenzero

ALCHIMIA

Mousse di yogurt,
biscotto di corn flakes, pistacchio e cioccolato al caramello,
sorbetto al lampone

SFOGLIA TIEPIDA

zabaione al marsala e fragole

MOJITO GHIACCIATO

lime, menta, zucchero di canna e rum

TORTINO DAL CUORE MORBIDO

cioccolato Valrhona e biscotto alle mandorle

IL TIRAMISU'

Il prezzo dei nostri dolci è € 14,00