



favilla
HOTEL DI CHARME

Menù alla Carta

ANTIPASTI

Fiori di zucca ripieni di ricotta di pecora e mentuccia in tempura su crema di patate al limone	8€
Crostone con carciofo alla Romana, mentuccia, guanciale croccante e Pecorino	10€
Sfilacci di pollo marinati agli agrumi e pepe rosa pastellati e fritti serviti con salsa agrodolce	10€
Suppli di riso con sugo alla Romana con coda alla Vaccinara e guanciale Amatriciano	5€
Insalatina di finocchi, arance tagliate a vivo e Olive Taggiasche e orangette	10€
Vellutata di patate e basilico, profumata al rosmarino	10€
Spinacino fresco con guanciale croccante, scaglie di Grana, mandorle e noci tostate e riduzione di balsamico	10€

SECONDI

Stinco di Maiale in due cotture con Purè di Patate e Senape al Miele	18€
Polpette di Manzo al Sugo	14€
Straccetti di Manzo con Rucola Datterini Grana	15€
Costata di maiale in 2 cotture con cipolla caramellata e cicoria ripassata	18€
Picanha di Manzo con Patate al forno	15€
Roastbeef di Vitella cotto al sale con rucola grana e senape al miele	14€
Tagliata di Controfiletto con Radicchio Brasato e riduzione di Balsamico	20€
Bocconcini di pollo all' arancia e rucola fresca	13€

PRIMI

Gnocchi di Patate fatti in casa alla Sorrentina	15€
Spaghettoni Rummo con Carciofi Spadellati Mentuccia e Pecorino	14€
Rigatoni Rummo con sugo di coda alla Vaccinara, Pecorino e cacao	14€
Tonnarelli freschi con crema di broccolo piccante, guanciale croccante e Pecorino	14€
Stringozzi acqua e farina con datterini infornati, peperoncino fresco, capperi, basilico e crunch di tarallo	14€
Ravioli di ricotta e spinaci con sugo di pomodoro fresco e basilico	15€
Primi classici Romani con Pasta Rummo (Spaghettoni Rigatone o Mezza Manica)	13€

CONTORNI

Cicoria	5€
Broccoletti	5€
Insalata mista	5€
Carciofo alla Romana	6€
Patate al forno	5€
Verdure Grigliate	5€
Scarola alla Napoletana	6€

DOLCI

Tiramisù della Casa	5€
Panna Cotta con Coulis di Fragole	5€
Crumble di Mele caldo con Panna Montata	7€
Tortino al cioccolato dal cuore caldo con marmellata di arancia	7€
Panna cotta con cioccolato	5€
New York Chessecake con coulis di fragole e frutti rossi	7€
Frutta di stagione	5€

Nel ristorante del Favilla Hotel il **martedì** puoi trovare **piatti di pesce**.
È possibile personalizzare il menù per un **minimo di 15 persone**.