



ninfa

RESTAURANT

MENU

Un sogno, un traguardo raggiunto, il forte desiderio di due giovani ragazzi che con estrema passione hanno dedicato tempo, fatto sacrifici e affrontato ogni cosa con enorme coraggio, rincorrendo in ogni modo quella piccola scintilla in fondo al tunnel che sembrava davvero lontana.

Ma è con grinta e pazienza che hanno saputo attendere che quella scintilla diventasse un fuoco ardente e che quello che era semplicemente il loro sogno inespresso quasi per magia è diventato realtà.

Tutto questo è Ninfa, di Marco e Paolo, il connubio di sapori, sentori, esperienze sensoriali, ricercatezza ed eleganza, un viaggio nel mondo della natura che accompagnerà gli ospiti durante tutto il pasto per ricordare che anche nell'atto del mangiare è possibile coinvolgere tutti e cinque i nostri sensi.

*Lasciatevi dunque coccolare e augurarvi a questo punto
"Buon Viaggio"*

“

"L'idea che i fiumi sono dei e le ninfe le loro divinità associate è profondamente radicata, non solo in poesia ma anche nella convinzione comune e nei rituali; il culto di queste divinità è limitato solamente dal fatto che rimangono inseparabilmente identificate con una specifica località".

”

Walter Burkert



Radici

Oreadi – Ninfe dei monti

Eco

faraona ai fiori d'arancio, cavolo nero, misticanza aromatica

€ 19

Cirene

carpaccio di kobe, piastra di sale, cannolo di castagne, porcini

(3-7-8) € 25

Iadi – Ninfe dei boschi

Eudora

“Pappardella ripiena”

cinghiale, aglio nero, gelée di pomodoro, tartufo e grana

(1-3-7-9) € 20

Pasitoe

manzo, sedano rapa affumicato al mandorlo,

cotenna di suino soffiata

(7-9) € 22

Polisso

filetto di suino CBT, mousseline di patata affumicata,

terra di rapa rossa

(7) € 20

Pélago



Nereidi – Ninfe dei mari

Tetide

"Calamaro in osmosi"

calamaro in osmosi di rapa rossa, crema di daikon e ostrica

(14) € 19

Galatea

Insalata di mare contemporanea

(2-3-4-14) € 18

Calipso

(2-4-14) crudi del mare

per 2 persone € 40 per 1 persona € 25

Anfitrite

raviolo, gamberi e orata, carota viola

(1-2-4-9) € 16

Elettra

Riso invecchiato al gambero rosso, essenza di rosa, cuore di burrata

€ 19

Actea

sgombro, purea di patata al limone, orto di stagione,

gel al limone

(4) € 17

Caissa

Zuppetta di pesce di scorfano e triglia con salsa umami di porro e rafano
e roccia al tè matcha

(1-4-6-7) € 20



Elementi

Driadi – Ninfe degli alberi

Pitis

Pavè di patate, verdure baby e crucifere

€ 12

Erato

spaghetto quadrato, zafferano, grana, funghi, tartufo

(1-7) € 16

Castalia

culurgiones , patata vitelotte , pecorino muffato, piennolo del Vesuvio e Kefir

(1-7) € 17

Coronide

risotto, latte di capra, cicoria, caramella frizz

(7) € 19

Menu Degustazione

Per offrirvi un percorso completamente al buio le portate saranno scelte dagli chef, così da regalarvi un effetto sorpresa che vi avvicinerà alla filosofia di Ninfa.

Chiediamo gentilmente agli ospiti di segnalarci allergie o piatti che non incontrano i loro gusti.



menu degustazione

7 Portate

€ 70



menu degustazione

Pesce

€ 75



menu degustazione

Carne

€ 65

Elenco Allergeni (Reg. 1169/2011)

	1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivanti
	2	Crostacei e prodotti derivati
	3	Uova e prodotti derivanti
	4	Pesce e prodotti derivanti, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
	5	Arachidi e prodotti derivanti
	6	Soia e prodotti derivanti
	7	Latte e prodotti derivanti, incluso lattosio
	8	Frutta a guscio , cioè mandorle (<i>amygdalus, communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Basile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia temifolia</i>) e prodotti derivati
	9	Sedano e prodotti derivanti
	10	Senape e prodotti derivanti
	11	Semi di Sesamo e prodotti derivanti
	12	Anidride Solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO2
	13	Lupini e prodotti derivanti
	14	Molluschi e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile e garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.