

Menù Degustazione - Vegetariano classico

Tasting menu - Classic vegetarian

Antipasto - Starters

**Sedano rapa e rapa rossa con senape,
miso di avena e cicerchiata croccante**
Celeriac and beetroots with mustard foam,
fermented oat and crunchy chickpeas

Primo - Pasta

**Culurgionès farciti di ricotta di pecora del “Buon Pastore”,
verdurine, Parmigiano Reggiano e polline di api**
Culurgionès pasta filled with sheep ricotta from “Buon Pastore”,
vegetables, Parmesan and bee pollen

Secondo - Main Courses

**Carciofo croccante farcito con uova di galline “Felici” a 65°,
fiocchi di formaggio cagliato con acqua di “Fratta Terme”,
asparagi, patate e fave**
Roasted artichoke served with low temperature organic egg,
cheese curdled with local thermal water, potatoes, asparagus and
beans

Dolce - Dessert

A.C.E.B.
Acronimo vitaminico delle vitamine contenute in:
carota, arancio, limone, zenzero e baobab
A.C.E.B.
Carrots pannacotta with orange, lemon,
ginger and baobab fruit

Minimo 2 persone, a persona
For at least two people, per person

euro 46

Menù Degustazione - Vegetariano speciale

Tasting menu - Special vegetarian

Antipasto - Starters

**Uovo di galline “Felici” cotto a bassa temperatura in cipolla
rossa, spuma al Parmigiano, agretti e piadina frita**
Organic egg cooked a low temperature served in red onion,
Parmesan foam, saltwort and fried piadina

Primo - Pasta

**Cannellone di verdure farcito con erbe di campo e ricotta,
miso di avena e fonduta di pecorino di Fossa**
Vegetables cannellone filled with herbs and ricotta cheese, oat
sauce and sheep Fossa cheese fondue

Secondo - Main Courses

**Lattuga ai carboni, falafel di ceci,
funghi shiitake e paneer alle erbe aromatiche**
Roasted lettuce, chickpeas falafel, shiitake mushrooms
and homemade aromatic paneer cheese

Dolce - Dessert

**Mousse alla fava di tonka, frutti tropicali, noci di Pecan
e polline di api**
Tonka beans Mousse, exotic fruits, Pecan walnuts
and bee pollen

Minimo 2 persone, a persona
For at least two people, per person

euro 46

Menù alla carta - À la Carte Menu

Antipasti – Starters euro 15

Sedano rapa e rapa rossa con senape, miso di avena e cicerchiata croccante
Celeriac and beetroots with mustard foam, fermented oat and crunchy chickpeas

- 0 -

Uovo di galline “Felici” cotto a bassa temperatura in cipolla rossa, spuma al
Parmigiano, agretti e piadina fritta

Organic egg cooked a low temperature served in red onion, Parmesan foam, saltwort
and fried piadina

Primi – Pasta euro 16

Culurgiones farciti di ricotta di pecora del “Buon Pastore”, verdure,
Parmigiano Reggiano e polline di api

Culurgiones pasta filled with sheep ricotta from “Buon Pastore”, vegetables, Parmesan
and bee pollen

- 0 -

Cannellone di verdure farcito con erbe di campo e ricotta, miso di avena e fonduta di
pecorino di Fossa

Vegetables cannellone filled with herbs and ricotta cheese, oat sauce
and sheep Fossa cheese fondue

Secondi - Main Courses euro 18

Carciofo croccante farcito con uova di galline “Felici” a 65°, fiocchi di formaggio
cagliato con acqua di “Fratta Terme”, asparagi, patate e fave

Roasted artichoke served with low temperature organic egg, cheese curdled with local
thermal water, potatoes, asparagus and beans

- 0 -

Lattuga ai carboni, falafel di ceci, funghi shiitake e paneer alle erbe aromatiche

Roasted lettuce, chickpeas falafel, shiitake mushrooms and homemade aromatic paneer
cheese

Dolci - Dessert euro 10

A.C.E.B.

Acronimo vitaminico delle vitamine contenute in: carota, arancio,
limone, zenzero e baobab

A.C.E.B.

Carrots pannacotta with orange, lemon, ginger and baobab fruit

- 0 -

Mousse alla fava di tonka, frutti tropicali, noci di Pecan e polline di api

Tonka beans Mousse, exotic fruits, Pecan walnuts and bee pollen



i-FAME
mrestaurant
by Daniele Succi

*vegetarian
night*

13/04/2023