
MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

“A OCCHI CHIUSI – A PARTIRE DA 2 PERSONE”
“TRUST FALL – STARTING FROM 2 PEOPLE”

DEGUSTAZIONE DI QUATTRO O SEI PORTATE CHE IL NOSTRO CHEF
PREPARERÀ PER VOI...
*TASTING OF FOUR OR SIX COURSES THAT OUR CHEF WILL PREPARE FOR
YOU...*

QUATTRO PORTATE – FOUR COURSES

EURO 80

SEI PORTATE – SIX COURSES

EURO 110

EURO 140 (CON SELEZIONE DI VINI AL CALICE IN ABBINAMENTO)
(WITH SELECTION OF 6 GLASSES OF WINE)

“PER APPREZZARE MEGLIO IL MENÙ SI RICHIEDE LA DEGUSTAZIONE
PER TUTTO IL TAVOLO”
“TO BETTER ENJOY THE TASTING MENÙ WE REQUEST ORDERING IT
FOR THE ENTIRE TABLE”.

SELEZIONE

SELECTIONS

PROSCIUTTO TAGLIATO AL COLTELLO

KNIFE-CUT CURED HAM

(12)

EURO 20

SELEZIONE DI FORMAGGI FRESCHI DELL’UMBRIA, DA PASCOLI
INCONTAMINATI ED ERBE SELVATICHE

**SELECTION OF FRESH UMBRIAN CHEESES FROM ANIMALS
GRAZED ON PRISTINE PASTURES AND WILD HERBS**

(1, 6, 7, 12)

EURO 22

PER TAVOLI DI 6 O PIÙ PERSONE È RICHIESTA L’ADOZIONE DI UN
UNICO MENU DEGUSTAZIONE PER TUTTO IL GRUPPO.

FOR TABLES OF 6 OR MORE GUESTS, THE SELECTION OF A SINGLE
TASTING MENU FOR THE ENTIRE TABLE IS REQUIRED

ANTIPASTI

STARTERS

“GEMELLI DIVERSI” TARTARE DI VITELLONE DELL’APPENNINO E SQUACQUERONE

“DIFFERENT TWINS” APENNINE BEEF TARTARE WITH SQUACQUERONE CHEESE

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 11, 12)

EURO 18

CARPACCIO DI BACCALÀ, CIPOLLA ROSSA E BARBABIETOLA IN AGRODOLCE, PANE INTEGRALE CROCCANTE E PINOLI TOSTATI

SALT COD CARPACCIO, RED ONION AND SWEET-AND-SOUR BEETROOT, CRISPY WHOLEMEAL BREAD AND TOASTED PINE NUTS

(2, 4, 9, 12, 14)

EURO 20

UOVO 64°, ASPARAGI, BISCOTTO SALATO E TARTUFO NERO ESTIVO

64°C EGG, ASPARAGUS, SAVOURY BISCUIT AND SUMMER BLACK TRUFFLE

(3, 9, 12)

EURO 22

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

SPAGHETTONI, CREMA DI PISELLI, CLOROFILLA DI ERBE DI CAMPO, AGLIO NERO E PECORINO DI FOSSA STAGIONATO
SPAGHETTONI, PEA PURÉE, WILD HERB CHLOROPHYLL, BLACK GARLIC, AND FOSSA-AGED PECORINO

(1, 7)

EURO 22

BOTTONE DI PASTA FRESCA RIPIENO DI CONIGLIO NEL SUO FONDO, SPUGNOLE E LARDO DI MONTAGNA

FRESH PASTA BOTTONI FILLED WITH RABBIT IN ITS OWN JUS, MOREL MUSHROOMS AND MOUNTAIN LARDO

(1, 3, 5, 7, 9, 12)

EURO 23

RISOTTO VIALONE NANO INVECCHIATO 22 MESI, CAMOMILLA, ANGUILLA AFFUMICATA, MIELE DI API NERE E GRANA DI PECORA (MIN. 2 PORZIONI)

22-MONTH AGED VIALONE NANO RISOTTO, CHAMOMILE, SMOKED EEL, BLACK BEE HONEY AND SHEEP’S MILK GRANA CHEESE (MIN. 2 SERVINGS)

(2, 4, 5, 7, 9, 12, 14)

EURO 25 PER PERSONA (MINIMO 2 PORZIONI)

EURO 25 PER PERSON (MINIMUM PORTIONS)

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

PETTO D'ANATRA, PASSATA DI ALBICOCCHIE, SENAPATA CON
ESTRATTO DI BARBABIETOLA E SCALOGNO CARAMELLATO
MIRTILLI

*DUCK BREAST WITH APRICOT PURÉE, BEETROOT-INFUSED
MUSTARD SAUCE, CARAMELIZED SHALLOTS & BLUEBERRIES*

(5, 6, 9, 11, 12)

EURO 29

ROMBO ARROSTITO, BIETOLA ROSSA E GEL DI BERGAMOTTO
ROASTED TURBOT, RED CHARD AND BERGAMOT GEL

(2, 4, 5, 14)

EURO 32

FILETTO DI VITELLO BIANCO, FINFERLI, POLVERE DI
TROMBETTE, STRACCIATELLA E PATATE

*WHITE VEAL FILLET, CHANTERELLE MUSHROOMS, BLACK
TRUMPET MUSHROOM POWDER, STRACCIATELLA & POTATOES*

(5, 7, 9, 12)

EURO 32

DOLCI

DESSERTS

SELEZIONE DI FORMAGGI DA LATTE DI PASCOLO, PRODUZIONE
UMBRA

*SELECTION OF UMBRIAN ARTISAN CHEESES FROM PASTURE-RAISED
MILK*

(1, 6, 7, 12)

EURO 14

CILIEGIE, RABARBARO E FIORI DI SAMBUCO, SEMIFREDDO ALLO
YOGURT E LIME, CRUMBLE DI MANDORLE

*CHERRIES, RHUBARB AND ELDERFLOWER, YOGURT AND LIME
SEMIFREDDO, ALMOND CRUMBLE*

(1, 3, 7, 8, 12)

EURO 14

CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONE, INTERMEZZO AL MANGO
E CREMA ALLA VANIGLIA

*DARK CHOCOLATE AND RASPBERRY, MANGO INTERMEZZO AND
VANILLA CREAM*

(1, 3, 7, 8, 12)

EURO 14

CHEESECAKE SCOMPOSTA AL COCCO E GIANDUIA, BISCUIT
MORBIDO

*DECONSTRUCTED COCONUT AND GIANDUJA CHEESECAKE, SOFT
SPONGE*

(1, 3, 7, 8)

EURO 14

BROWNIE AL CIOCCOLATO E NOCI PECAN, GAZPACHO DI PESCA
NETTARINA E GELATO AL CARMELLO SALATO

*CHOCOLATE AND PECAN BROWNIE, NECTARINE PEACH GAZPACHO
AND SALTED CARAMEL ICE CREAM*

(1, 3, 5, 7, 8)

EURO 14