

MENU

SUGGERIMENTI

RILASSARSI
DIVERTIRSI
SILENZIARE IL TELEFONO
GODERSI IL PIACERE DI
STARE A TAVOLA

SUGGESTIONS

RELAX
HAVE FUN
SILENCE YOUR PHONE
ENJOY THE PLEASURE OF
BEING AT THE TABLE

“NATURE IS THE JOY OF FOOD”

MENÙ DEGUSTAZIONE

SALTO NEL BUIO

UN'OPERA IN 4 ATTI, DOVE PROTAGONISTA È LA MANO LIBERA DELLO CHEF E LA SUA ISPIRAZIONE
COME UNICO ORIENTAMENTO DI UN "VIAGGIO" GASTRONOMICO NEL TERRITORIO,
TRA ESTRO E CREATIVITÀ CON LA VISIONE DI UN'INEDITA TRADIZIONE.

€ 80

ASSOLUTO

PENSATO PER STUPIRE E REGALARE EMOZIONI, È ESPRESSIONE DI UNA FILOSOFIA SENZA MAPPE, NÉ CONFINI,
CON UN'INTERPRETAZIONE DECISAMENTE FUORI DAGLI SCHEMI DOVE LO CHEF TRA GIOCHI DI CONSISTENZE,
CONTRASTI E SAPORI IN CONTINUA EVOLUZIONE DEFINISCE UN PERCORSO UNICO NEL SUO GENERE.

GAMBERO

CRUDO DI GAMBERO ROSSO, LA SUA ESSENZA E CLOROFILLA DI ERBE SPONTANEE

(2, 4, 5, 12)

CALAMARO

CBT CON CREMA DI PANE INTEGRALE E COZZE, FAGIOLI CANNELLINI, NERO DI SEPPIA E GRANA DI PECORA

(1, 4, 7, 12, 14)

PICCIONE

IL SUO PETTO CAMELLATO, ZUCCA, FOIE GRAS E RABARBARO

(8, 9, 12)

BOTTONE

RIPIENO DI SCORFANO NEL SUO FONDO RISTRETTO, CORALLO DI CAPASANTA E BOTTARGA DI MUGGINE
PROVENIENZA CABRAS

(1, 3, 4, 12)

VITELLO BIANCO

IN CAMICIA CON FONDENTE DI SPUGNOLE, RIDUZIONE DI WHISKY E TARTUFO NERO

(7, 9, 12)

PRE-DESSERT

MANGO, LAMPONE E MIRTILLO SELVATICO

(4, 7, 12)

CIOCCOLATO & PERA

MORBIDO DI CAPRINO AI MARRONI CON GEL AL MANDARINO, GELATO AL LATTE DI MONTAGNA
E RISO SOFFIATO CAMELLATO

(1, 3, 4, 7, 8, 12)

PICCOLA PASTICCERIA

SIGNATURE

(1, 3, 4, 7, 8, 12)

È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE PER L'INTERO TAVOLO

(MINIMO 2 PERSONE)

€ 110

€ 150 • CON ABBINAMENTO VINI

(CON SELEZIONE DI 6 VINI AL CALICE IN ABBINAMENTO)

TERRA MIA

IL PROSCIUTTO DELL'AZIENDA AGRICOLA CARINI, TAGLIATO AL COLTELLO

€ 20

I PECORINI DI PETER VIRDIS

IL PASTORE SARDO CHE PRODUCE I SUOI FORMAGGI ESCLUSIVAMENTE CON IL LATTE DELLE SUE PECORE
A PASCOLO LIBERO, TRA LE BALZE NEL PARCO NATURALE DEL MONTE TEZIO.

€ 20

SELEZIONE DI FORMAGGI UMBRI, ECCELLENZE DEL TERRITORIO, DA PASCOLI INCONTAMINATI
ED ERBE SELVATICHE

€ 22

TASTING MENU

A LEAP INTO THE UNKNOWN

AN EXPERIENCE IN FOUR ACTS, IN WHICH THE CHEF'S CREATIVE FREEDOM AND INSPIRATION TAKE CENTRE STAGE
THE ONLY GUIDES ON A GASTRONOMIC JOURNEY THROUGH THE REGION, WHERE FLAIR AND CREATIVITY COME
TOGETHER IN A NEW AND UNEXPECTED VISION OF TRADITION.

€ 80

ABSOLUTE

CREATED TO AMAZE AND STIR EMOTION, THIS MENU EMBODIES A PHILOSOPHY WITHOUT MAPS OR BOUNDARIES,
A DECIDEDLY UNCONVENTIONAL INTERPRETATION IN WHICH THE CHEF PLAYS WITH TEXTURES, CONTRASTS AND
EVER-EVOLVING FLAVOURS TO CREATE A TRULY UNIQUE EXPERIENCE.

PRAWN

RAW RED PRAWN, ITS ESSENCE AND WILD HERB CHLOROPHYLL

(2, 4, 5, 12)

SQUID

LOW-TEMPERATURE SQUID WITH WHOLEMEAL BREAD AND MUSSEL CREAM, CANNELLINI BEANS, CUTTLEFISH
INK AND SHEEP'S MILK GRANA

(1, 4, 7, 12, 14)

PIGEON

CARAMELISED PIGEON BREAST, PUMPKIN, FOIE GRAS AND RHUBARB

(8, 9, 12)

BUTTON

FILLED WITH SCORPIONFISH, ITS REDUCED JUS, SCALLOP CORAL AND GREY MULLET BOTTARGA
FROM CABRAS

(1, 3, 4, 12)

WHITE VEAL

WHITE VEAL WITH MOREL FONDANT, WHISKY REDUCTION AND BLACK TRUFFLE

(7, 9, 12)

PRE-DESSERT

MANGO, RASPBERRY AND WILD BLUEBERRY

(4, 7, 12)

CHOCOLATE & PEAR

SOFT GOAT'S CHEESE AND CHESTNUT MOUSSE WITH MANDARIN GEL, MOUNTAIN MILK ICE CREAM AND
CARAMELISED PUFFED RICE

(1, 3, 4, 7, 8, 12)

PETITS FOURS

SIGNATURE

(1, 3, 4, 7, 8, 12)

RESERVATION REQUIRED FOR THE ENTIRE TABLE

(MINIMUM 2 GUESTS)

€ 110

€ 150 • WITH WINE PAIRING

(WITH A SELECTION OF SIX WINES BY THE GLASS)

MY LAND

HAND-CARVED CURED HAM FROM CARINI FARM

€ 20

PETER VIRDIS'S PECORINO CHEESES

A SARDINIAN SHEPHERD WHO CRAFTS HIS CHEESES EXCLUSIVELY FROM THE MILK OF HIS OWN FREE-GRAZING
SHEEP, ON THE SLOPES OF MOUNT TEZIO NATURAL PARK.

€ 20

A SELECTION OF EXCEPTIONAL UMBRIAN CHEESES FROM PRISTINE PASTURES RICH IN
WILD HERBS

€ 22

ANTIPASTI STARTERS

"GEMELLI DIVERSI" — TARTARA DI VITELLONE DELL'APPENNINO E TONNO

"GEMELLI DIVERSI" — APENNINE YOUNG BEEF AND TUNA TARTARE

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

€ 22

CARPACCIO DI BACCALÀ, CIPOLLA ROSSA E BARBABIETOLA IN AGRODOLCE E PANE AL CIOCCOLATO
AMARO E SCORZA DI ARANCIA CANDITA E PINOLI TOSTATI

*SALT COD CARPACCIO, SWEET-AND-SOUR RED ONION AND BEETROOT, DARK CHOCOLATE BREAD, CANDIED
ORANGE ZEST AND TOASTED PINE NUTS*

(1, 4, 5, 6, 8, 12)

€ 22

UOVO 64° C, CREMOSO DI PATATE E STRACOTTO DI CIPOLLA DI CANNARA, BISCOTTO SALATO E TARTUFO
NERO LOCALE

*64°C EGG, CREAMY POTATO, SLOW-COOKED CANNARA ONION, SAVOURY BISCUIT AND LOCAL BLACK
TRUFFLE*

(1, 3, 5, 7, 12)

€ 24

IL POLPO SI VESTE DI VIOLA CON LA SUA MAIONESE DI LAMPONI E PATATE SCHIACCIATE

OCTOPUS DRESSED IN PURPLE, WITH RASPBERRY MAYONNAISE AND CRUSHED POTATOES

(5, 6, 12, 14)

€ 26

PETTO DI PICCIONE CAMELLATO, ZUCCA MANTOVANA, FOIE GRAS, SEDANO NERO DI TREVI E
NOCCIOLE DELLA TUSCIA IGP TOSTATE

*CARAMELISED PIGEON BREAST, MANTUAN PUMPKIN, FOIE GRAS, TREVI BLACK CELERY AND TOASTED
TUSCIA IGP HAZELNUTS*

(8, 9, 12)

€ 26

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

FETTUCCINE AROMATICHE AL CAFFÈ ARABICA PORCINI ARROSTITI CON FONDENTE DI PECORINO DI
FOSSA ED ERBE SPONTANEE

*ARABICA COFFEE-SCENTED FETTUCCINE WITH ROASTED PORCINI MUSHROOMS, MELTED AGED PECORINO
DI FOSSA AND WILD HERBS*

(1, 3, 7)

€ 25

RAVIOLACCIO DI MAIALINO BRADO DEL SUBASIO, IL SUO FONDO, ESTRATTO DI CICORIA E FONDENTE
DI PATATE DI COLFIORITO

*LARGE RAVIOLO FILLED WITH FREE-RANGE SUBASIO PORK, REDUCED JUS, CHICORY EXTRACT AND CREAMY
COLFIORITO POTATOES*

(1, 3, 7, 9, 12)

€ 25

RISO ACQUERELLO, CAMOMILLA, ANGUILLA AFFUMICATA, MIELE DI API NERE E GRANA DI
PECORA

ACQUERELLO RICE, CHAMOMILE, SMOKED EEL, BLACK BEE HONEY AND AGED SHEEP'S CHEESE

(4, 5, 7, 12)

€ 26 PER PERSONA (MINIMO 2 PORZIONI)
PER PERSON (MINIMUM 2 PORTIONS)

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

PETTO D'ANATRA GEL DI BERGAMOTTO ESTRATTO DI BARBABIETOLA E MORE SELVATICHE CON
SCALOGNO GLASSATO
*DUCK BREAST, BERGAMOT GEL, BEETROOT EXTRACT, WILD BLACKBERRIES AND GLAZED
SHALLOT*
(5, 6, 9, 12)
€ 29

FILETTO DI VITELLO BIANCO CON FONDENTE DI SPUGNOLE E RIDUZIONE DI WHISKY INVECCHIATO
CON BIETOLA COLORATA ALL'OLIO EVO
*WHITE VEAL FILLET WITH MOREL FONDANT AND AGED WHISKY REDUCTION, COLOURED CHARD WITH
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*
(5, 7, 9, 12)
€ 33

FILETTO DI SCORFANO, TOPINAMBUR, ACQUA DI VONGOLE, BOTTARGA E RAPI DEL
TRASIMENO
*SCORPIONFISH FILLET, JERUSALEM ARTICHOKE, CLAM BROTH, BOTTARGA AND TURNIP GREENS FROM
LAKE TRASIMENO*
(2, 4, 5, 7, 12, 14)
€ 36

DOLCI

DESSERTS

CREMOSO DI ARACHIDI E NOCCIOLE CON BISCUIT AL CIOCCOLATO E RISO SOFFIATO
CAMELLATO
PEANUT AND HAZELNUT CRÉMEUX WITH CHOCOLATE SPONGE AND CARAMELIZED PUFFED RICE
(1, 3, 7, 8)
€ 14

IL MIRTILLO SELVATICO IN VERSIONE ICONICA
WILD BLUEBERRY: AN ICONIC INTERPRETATION
(1, 3, 7, 8, 12)
€ 14

CIOCCOLATO, LAMPONE CON INTERMEZZO AL MANGO E LATTE ALLA VANIGLIA
CHOCOLATE AND RASPBERRY WITH A MANGO INTERMEZZO AND VANILLA MILK
(1, 3, 7, 8, 12)
€ 14

BROWNIES, CIOCCOLATO, NOCI PECAN CON GAZPACHO DI MELOGRANO, RABARBARO E GELATO AL
CAMELLO SALATO
*CHOCOLATE AND PECAN BROWNIE WITH POMEGRANATE AND RHUBARB GAZPACHO AND SALTED CARAMEL
ICE CREAM*
(1, 3, 5, 7, 8)
€ 14

TORTINO DI ZUCCA E AMARETTI CON MORBIDO AL CAFFÈ, POLVERE DI LIQUIRIZIA E GELATO AL LATTE
DI MONTAGNA
*PUMPKIN AND AMARETTI CAKE WITH SOFT COFFEE CREAM, LIQUORICE POWDER AND MOUNTAIN MILK
ICE CREAM*
(1, 3, 5, 7, 8)
€ 14

In conformità con quanto previsto dal Reg. CEE 1169/2011, si informa che nei piatti del nostro menù sono presenti i seguenti prodotti e/o sostanze che provocano allergie o intolleranze.

LISTA DEGLI ALLERGENI

1. Cereali con glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i ceppi ibridati e prodotti derivati, composti con loro farine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, noci, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del queensland e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
11. Senape e prodotti a base di senape
12. Diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/lt espressi come anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Si informa inoltre che in tutti gli altri piatti proposti dalla nostra cucina e non inseriti nella carta, possono essere presenti i seguenti allergeni: Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci e derivati, Sedano e prodotti a base di sedano, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Senape e prodotti a base di senape, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In conformità con quanto previsto dal Reg. CEE 1169/2011, la informiamo che nei piatti del nostro menù potrebbero essere presenti tutti gli allergeni. La invitiamo pertanto, prima di fare il suo ordine, a comunicarci eventuali allergie o intolleranze al fine di rispondere al meglio alle sue esigenze.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Gli alimenti potrebbero aver subito un abbattimento di temperatura negativa. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore/-35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

* Gli allergeni si trovano fra parentesi.

In accordance with Reg. EU 1169/2011, please note that dishes on the menu may contain the following products and/or their derivatives which can cause allergies or intolerances.

LIST OF ALLERGENS

1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, spelt, kamut or their hybridised strains and products thereof (including flours)
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Sesame seeds and products thereof
11. Mustard and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof

In addition to those dishes listed on the menu we inform you that any other dishes proposed by the kitchen may contain the following allergens: cereals containing gluten: wheat, rye, barley, spelt, kamut or their hybridised strains and products thereof (including flours), crustaceans and products thereof, eggs and products thereof, fish and products thereof, peanuts and products thereof, molluscs and products thereof, soybeans and products thereof, milk and products thereof (including lactose), nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof, celery and products thereof, sesame seeds and products thereof, mustard and products thereof, sulphur dioxide and sulphites, lupin and products thereof.

In accordance with Reg. EU 1169/2011, we inform you that all allergens may be present in dishes on the menu. We therefore suggest that before placing your order you advise us of any allergies or intolerances and we will be happy to help you select dishes that are suited to your dietary requirements.

The menu may vary, respecting the seasonality of the products and in correlation with market availability. Food may have undergone a negative temperature abatement. Following legal requirements, fish intended to be consumed raw has undergone a remediation treatment. Also, it could have been kept at a negative temperature (-20°C for 24h/-35°C for 15h) and frozen.

* Allergens are in parentheses.
