MENU

SUGGERIMENTI	*SUGGESTIONS*
RILASSARSI	*RELAX*
DIVERTIRSI	*HAVE FUN*
SILENZIARE IL TELEFONO	*SILENCE YOUR PHONE*
GODERSI IL PIACERE DI STARE A TAVOLA	*ENJOY THE PLEASURE OF BEING AT THE TABLE*

"NATURE IS THE JOY OF FOOD"

MENÙ DEGUSTAZIONE

Uovo morbido, castelmagno, nocciole, tartufo

(3, 5, 7, 8, 10)

Lingua di vitello, sedano rapa, clementine

(6, 7, 9, 11, 12)

Risotto, salsa verde, lumache, 'nduja

(1, 6, 7, 9, 11, 12, 14)

Piccione e carota

(7, 9, 12)

Pan di spagna, bergamotto, crema diplomatica al lemon curd, mandorle

(1, 3, 5, 7, 8)

È richiesta la prenotazione per l'intero tavolo

(minimo 2 persone)

90

120 • con abbinamento vini

(con selezione di 5 vini al calice in abbinamento)

DAL TERRITORIO

Prosciutto brado di cinta senese tagliato al coltello, prodotto in Umbria dall'azienda agricola Carini

20

Selezione di formaggi di pecora e capra prodotti dal pastore Peter Virdis, nei pascoli umbri del Monte Tezio

22

TASTING MENU

Soft-cooked egg, castelmagno cheese, hazelnuts, truffle

(3, 5, 7, 8, 10)

Veal tongue, celeriac, clementines

(6, 7, 9, 11, 12)

Risotto, salsa verde, snails, 'nduja

(1, 6, 7, 9, 11, 12, 14)

Pigeon and carrot

(7, 9, 12)

Sponge cake, bergamot, lemon curd diplomat cream, almonds

(1, 3, 5, 7, 8)

Reservation required for the entire table

(minimum 2 guests)

90

***120** • with wine pairing*

(with a selection of five wines by the glass)

FROM OUR LAND

Knife-carved free-range cinta senese ham,
produced in Umbria by Carini farm

20

Selection of sheep's and goat's cheeses crafted by shepherd
Peter Virdis in the pastures of Monte Tezio, Umbria

22

ANTIPASTI
STARTERS

Uovo morbido, castelmagno, nocciole, tartufo
Soft-cooked egg, castelmagno cheese, hazelnuts, truffle
(3, 5, 7, 8, 10)
24

Battuta di manzo, tuorlo marinato, cavolo nero
Hand-cut beef tartare, marinated egg yolk, Tuscan kale
(3, 4, 6, 11, 12)
20

Luccioperca mantecato, ceci, gel di melograno, erba cipollina
Whipped pike-perch, chickpeas, pomegranate gel, chives
(4, 7, 9, 12, 14)
18

Lingua di vitello, sedano rapa, clementine
Veal tongue, celeriac, clementines
(6, 7, 9, 11, 12)
18

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Risotto, salsa verde, lumache, 'nduja
Risotto, salsa verde, snails, 'nduja
(1, 6, 7, 9, 11, 12, 14)
24

Ravioli del plin, zucca, fungo cardoncello, alloro
Plin ravioli, pumpkin, king oyster mushroom, bay leaf
(1, 3, 6, 7, 9, 11, 12)
25

Tagliolini, ragù di anatra, zafferano, sumac
Tagliolini, duck ragù, saffron, sumac
(1, 3, 7, 9, 12)
25

Pasta mista, fagiolina del Trasimeno, cime di rapa, bagna cauda
Mixed pasta, Trasimeno heirloom beans, turnip greens, bagna cauda
(1, 4, 7, 9, 12)
22

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

Piccione e carota
Pigeon and carrot
(7, 9, 12)
30

Baccalà, patate, peperone crusco, arancia
Salt cod, potatoes, crispy dried sweet pepper, orange
(2, 4, 7, 12, 14)
28

Agnello, salsa alla cacciatora, carciofi, cicoria
Lamb, hunter-style sauce, artichokes, chicory
(7, 9, 12)
32

Cappello del prete, topinambur, ibisco, bietolina croccante
Beef shoulder blade, Jerusalem artichoke, hibiscus, crispy baby chard
(7, 9, 12)
28

DOLCI
DESSERTS

Pan di spagna, bergamotto, crema diplomatica al lemon curd, mandorle
Sponge cake, bergamot, lemon curd diplomat cream, almonds
(1, 3, 5, 7, 8)
13

Torta caprese alla zucca, amaretti, cioccolato, arancia
Pumpkin caprese cake, amaretti biscuits, chocolate, orange
(1, 3, 5, 7, 8, 12)
13

Arlettes, crema al mascarpone, dulce de leche, melograno
Arlettes, mascarpone cream, dulce de leche, pomegranate
(1, 3, 5, 7, 8, 12)
13

Cheesecake basca, amarene
Basque cheesecake, sour cherries
(1, 3, 5, 7, 8, 12)
13

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.