



Iniziamo così

Flan di pecorino al miele di acacia con crema di broccoli e cialda di pane
8,00 euro

Uovo affogato al tartufo nero con patata liquida e polvere di formaggio
9,00 euro

Terrina di quaglia caramellata e pinoli tostiti
con bietolina all'olio EVO, cipolla rossa di Tropea in agradolce e marmellata di zucca
10,00 euro

Mosaico di piovra con schiacciata di patata viola ai capperi,
fondente di peperoni gialli e maionese di avocado
11,00 euro

Formaggi in degustazione.. un percorso tra i caseifici umbri
13,00 euro

Selezione di salumi artigianali dell'altopiano di Colfiorito
12,00 euro



Pasteggiando nella mia cucina

Zuppa di patate, porri e cavolo con frascarelli di mais
9,00 euro

Spaghettoni Benedetto Cavalieri in versione Gricia
su frullato di cipollotto di Cannara e olio alla salvia
10,00 euro

Gnocco di grano saraceno all'acqua di verza,
fondo di costine di maialino e fiocchi di burrata
10,00 euro

Riso Acquerello mantecato alla zucca con polvere di trombette
(min. 2 persone)
12,00 euro

Cannoli di baccalà in sfoglia di canapa, passata di ceci biologici e filetto di pomodoro
12,00 euro

Tortelli ripieni di coscia d'anatra nel suo salmi chiaro e tartufo nero
13,00 euro



Secondi a nessuno

*Guancia di bue cotta a bassa temperatura in riduzione di rosso di Montefalco,
porri glassati e polentina grezza
16,00 euro*

*Scaloppa di carpa in rete di finocchietto selvatico
e patate pestate allo zafferano di Cascia
16,00 euro*

*Sella di coniglio farcita di castagne al vin santo con cavolo romano al miele
16,00 euro*

*Spalla di agnello in lunga cottura arrostita in crosta di erbe
con colori di verdure rosolate
17,00 euro*

*Piccione farcito in casseruola, cubo di patata e ravi all' olio EVO
16,00 euro*

*Costata di Sanato alle spugnole e whiskey invecchiato,
fili di radicchio e sfoglia di patata
19,00 euro*



Dolci tentazioni

*Mousse di ricotta e mandorle
con passata di frutti di bosco e gelato al cioccolato amaro
7,00 euro*

Zibibbo Martinez 4,00 euro

*Frolla d'orzo meringata ai mirtilli e ribes nero
7,00 euro*

Moscato d'Asti Fontanafredda 4,00 euro

*Tra classico e profano: il mio tiramisù alla liquirizia
7,00 euro*

Dulcis Lungarotti 4,50 euro

*Semifreddo al mango con biscuit nero e sorbetto di lamponi
8,00 euro*

Moscato di Pantelleria Terre Siciliane 4,00 euro

*Sfera di cioccolato con gelato alla cannella e banane caramellate al rhum
8,00 euro*

Sagrantino Passito Moretti Omero 5,00 euro

*Verticale di gelati artigianali
(consigliato per 2 persone)
15,00 euro*



Degustazione del territorio

Uovo affogato al tartufo nero con patata liquida e polvere di formaggio

*Riso Acquerello mantecato al salmi d'anatra
con cuore di sedano nero di Trevi e tartufo di Norcia*

*Guancia di bue cotta bassa temperatura in riduzione di rosso di Montefalco,
porri glassati e polentina grezza*

Sfera di cioccolato con gelato alla cannella e banane caramellate al rhum

*34,00 euro a persona
coperto e servizio incluso*

*Degustazione di vini in abbinamento
4 calici
13,00 euro a persona*

Il menù degustazione è ordinabile dall'intero tavolo