



## *Degustazione del territorio*

*Uovo affogato al tartufo nero  
con crema di topinambur e polvere di formaggio*

*Riso Acquerello mantecato al rabarbaro e caprino*

*Tagliata di vitello con finferli e olio aromatico*

*Parfait di pesche bianche con crumble di mandorle*

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

*Degustazione di vini in abbinamento  
4 calici  
15,00 euro a persona*

*Il menù degustazione è ordinabile solo dall'intero tavolo*



## *Iniziamo così*

*Uovo affogato al tartufo nero con crema di topinambur e polvere di formaggio*  
9,00 euro

*Pane ai 5 cereali con stracciatella, fiori di zucca e filetti di alici del Cantabrico*  
10,00 euro

*Tartare di manzo con burrata e maionese di rape rosse*  
12,00 euro

*Salmone marinato all'aneto con perle di mango e vinaigrette ai lamponi*  
13,00 euro

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

*Selezione di salumi artigianali dell'altopiano di Colfiorito*  
14,00 euro  
(consigliato per due persone)



## *Pasteggiando nella mia cucina*

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

*Umbricelli con ragù bianco di coniglio,  
olive taggiasche e battuto di pomodori secchi  
10,00 euro*

*Tortello di ricotta di bufala con crema di piselli e lamelle di nocciole  
12,00 euro*

*Gnocchetti di patate con vongole veraci e bottarga  
13,00 euro*

*Riso Acquerello mantecato al rabarbaro e caprino  
( min. 2 persone )  
13,00 euro*

*Zuppa tiepida di datterini gialli, crudo di gamberi e cozze  
13,00 euro*



## *Secondi a nessuno*

*Galletto allevato miele e latte con friggittello arrostito  
e confettura di albicocche e pesche  
15,00 euro*

*Costine di maialino con fondente di patate affumicate e carotine  
15,00 euro*

*Bianco di faraona in crema di spugnole e taccole all'olio EVO  
16,00 euro*

*Lombata di agnello con lardo di montagna,  
pistacchi e cipollotti caramellati  
17,00 euro*

*Tagliata di vitello con finferli e olio aromatico  
18,00 euro*

*Storione in crosta di finocchio selvatico e insalatina di campo  
18,00 euro*



## *Dolci tentazioni*

*Cocco cheese e il suo gelato*  
7,00 euro

*Ananas meringato con gelato alla crema e passata di lamponi*  
8,00 euro

*Parfait di pesche bianche con crumble di mandorle e aria al cioccolato*  
8,00 euro

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

*Quadro d'estate 1.0*  
9,00 euro

*Sfera di cioccolato con gelato alla cannella  
e banane caramellate al rhum*  
9,00 euro

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