



Degustazione del territorio

Uovo affogato al tartufo nero con crema di patata viola

Tagliatelle di farro con porcini freschi e castagne

*Pancia di maialino cotta a bassa temperatura
con fondente di zucca e verza croccante*

Morbido di nocciole con intermezzo di panna cotta e spuma di caffè

*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 patata viola

10,00 euro

Terrina di faraona e pistacchi su spinaci croccanti e fondente di spugnole

12,00 euro

*Tartare di manzo 3.0 con pane al sesamo
(uovo di quaglia, confettura di melograno, tartufo nero)*

13,00 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
(consigliato per due persone)*

14,00 euro



Pasteggiando nella mia cucina

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

*Zuppa di patate, porri e cavolo con frascarelli di mais
10,00 euro*

*Tortello di zucca con ristretto di anatra e mandorle tostate
12,00 euro*

*Tagliatelle di farro con porcini freschi e castagne
13,00 euro*

*Paccheri al ragù di dentice e cremoso di cozze
13,00 euro*

*Riso Acquerello mantecato al petto di piccione e tartufo nero
(min. 2 persone)
14,00 euro*



Secondi a nessuno

*Pancia di maialino cotta a bassa temperatura
con fondente di zucca e verza croccante
15,00 euro*

*Sella di coniglio alle olive taggiasche
con tortino di carote alle erbe aromatiche
15,00 euro*

*Cuore di scamone di vitello Sanato al rosso di Montefalco
con cipollotti stufati e ravioli del Trasimeno all'olio EVO
16,00 euro*

*Piccione ripieno caramellato alle nocciole
con patate rosolate su passata di sedano rapa
17,00 euro*

*Carrè di agnello al lardo di montagna
con crema di patate dolci e zenzero e timballo di cardi
18,00 euro*

*Rana pescatrice arrostita con polvere di peperoni,
cicoria ripassata e pane di segale
18,00 euro*



Dolci tentazioni

Tiramisù alla liquirizia e spugna di cacao
7,00 euro

Tortino con cuore caldo al mandarino e il suo sorbetto
8,00 euro

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

Morbido di nocciole con intermezzo di panna cotta e spuma di caffè
9,00 euro

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

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