



Antipasti

Flan ai porcini con fonduta di Parmigiano Gran Riserva, tartufo umbro e cialda croccante 14 €

Selezione di salumi e formaggi umbri con torta al testo e confetture artigianali 15 €

Parmigiana di melanzane con crema di grana padano, mozzarella di bufala e salsa al basilico 13 €

Baccalà mantecato, salsa di datterino arrosto, mostarda di uvetta e pinoli tostati 18 €

Sushi 3.0 - Roll di pane bianco croccante con carpaccio di pastrami di fassona piemontese, brie, granella di pistacchio e salsa guacamole 15 €

Tentacoli di polpo croccante in doppia cottura su hummus di ceci, semi di papavero blu e confettura di cipolla caramellata 17 €



Primi

Risotto Carnaroli risaia piemontese con pistilli di zafferano, nocciole sabbiate e terra di porcini 15 €

Strangozzi artigianali al tartufo umbro 15 €

Tagliatelle tirate a mano con pecorino montanaro stagionato 12 mesi, granella di guanciale croccante e pepe rosa sumac 15 €

Ravioloni ripieni di burrata su crema di melanzane e datterino arrosto, ricotta salata siciliana ed emulsione al basilico 16 €

Gnocchetti di patate con ragù di polpo, pomodoro, olive taggiasche e capperi lacrimella 14 €

Linguine con pesto di pistacchio e basilico e quenelle di gamberi rossi di Mazara e la loro bisque 16 €



Secondi

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con salsa agrumi e zeste di arancio e quenelle di patate viola al limone 18 €

Tagliata ribeye di Black Angus al sale Maldon 22 €

Brasato di guancia di vitello con riduzione di salsa demi-glace e crema di bieta rapa rossa in agrodolce e lamelle di mandorla 16 €

Entrecôte Scozia IGP al tartufo umbro 24 €

Filetto di orata a cilindro ripieno alla mediterranea con sabbatura di pane ai 5 cereali e crema parmentier 17 €

Gamberoni grigliati allo stecco con emulsione di prezzemolo e lime 20 €

Show cooking
Filetto al pepe verde
oppure
Tartare alla maniera del Maitre Andrea 24 €



Contorni

Erba di campo saltata in padella 6 €

Patate arrosto 6 €

Insalata mista 6 €

Dessert

Millefoglie scomposto alla crema Chantilly 7 €

Cannolo siciliano scomposto 8 €

Tiramisù della casa 6 €

Panna cotta 6 €

Cooking show - Crepes suzette or Crepes alla Maitre d'hotel 12 €

Macedonia di frutta fresca 6 €

Barchette di ananas 6€