

*“Ogni assaggio è un equilibrio tra passato e presente.
Utilizziamo quasi esclusivamente materie prime selezionate sul nostro territorio,
lavorate con cotture leggere e moderne per rispettarne l’identità e raccontare il
Piacere della tavola.”*

Chef
Emanuele Mazzella


C E D R I
R I S T O R A N T E



CONTAMINAZIONI TERRITORIALI

“I nostri menù sono una felice sintesi fra luogo, persone e tradizioni”

APERITIVO DI BENVENUTO

TROTA

Trota di Visso | fagiolina bianca del Trasimeno | mandorle | erbe selvatiche

1,4,8,12

MANDARINO

Riso Carnaroli | mandarino | gamberi rossi

2,4,9,12

PICCIONE

Piccione locale | fave | visciole

1,3,5,7,8,9,12

PREDESSERT

TARTUFO

Semifreddo alle nocciole | Caffè | canapa | cioccolato

1,3,5,7,8

COCCOLE FINALI

€ 125 (bevande escluse)

€ 40 (con selezione di 3 vini al calice in abbinamento)

€ 50 (con selezione di 4 vini al calice in abbinamento)

Per la sua complessità, il menu s'intende per l'intero tavolo.
Non esiti a segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari,
sarà per Noi un piacere consigliarle.



CARTA BIANCA

*Una felice sintesi fra luogo, persone e storia.
Un viaggio tra i sapori e la generosità del territorio nazionale,
attraverso un percorso gustativo di 5 portate realizzate secondo
le disponibilità del mercato e l'estro dello Chef.*

€ 160 (bevande escluse)

€ 40 (con selezione di 3 vini al calice in abbinamento)

€ 60 (con selezione di 5 vini al calice in abbinamento)

Per la sua complessità, il menu s'intende per l'intero tavolo.
Non esiti a segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari,
sarà per Noi un piacere consigliarle.



PIATTI DI ENTRATA

TROTA

Trota di Visso marinata e scottata, fagiolina bianca del Trasimeno
mandorla ed erbe selvatiche

1,4,8,12,

€ 28

VITELLO

Animella di vitello, piselli dolci e riduzione di rapa gialla

1,3,5,9,12

€ 30

SEDANO RAPA

Sedano rapa e le sue declinazioni

1,5,7,8,9,

€ 24

PRIME PORTATE

MANDARINO

Riso Carnaroli mantecato al mandarino con gamberi rossi Siciliani
marinati al ginepro selvatico

2,4,9,12

€ 30

CONIGLIO IN TRASFERTA

Il coniglio all'Ischitana, chiuso in un tortello di pasta all' uovo
servito con pesto di finocchietto selvatico

1,3,7,9,12,20

€ 28

"RISACCA"

Tagliatelle alla farina di canapa, aglio, olio, alghe e peperoncino

1,3,7,12

€ 28



MARE & TERRA

BACCALA'

Trancio di baccalà, Lenticchie di Poggio Aquilone
e consistenza di rapa

1,4,5,9,12

€ 42

PICCIONE

Petto e coscio di piccione locale,
fave e visciole della Val Nerina

1,3,5,7,8,9,12

€ 45

AGNELLO

Agnello cotto al burro di erbe, asparagi,
cipollotto e pecorino

5, 7, 9, 10, 12

€ 45

MODERNA TRADIZIONE

TARTUFO NERO

Tagliolino di pasta all'uovo al tartufo nero Melanosporum Vittadinis* (EM 2014)

1,3,5

€ 44

NORCINERIA

Selezione di Norcineria artigianale dei Monti Sibillini
servita con giardiniera di verdure

€ 34



DESSERT

ESOTICO

Ananas, mango riso e frutto della passione

3,8

€ 18

YOGURT DI PECORA

Cremoso allo yogurt di pecora locale,
lamponi e rapa rossa

1,3,7,8

€ 20

TERRITORIO

Caprino, miele millefiori del Borgo e polline

1,3,7,8

€ 22

FORMAGGI

Selezione dei 5 formaggi del mese

1,7

€ 26

Il nostro impegno verso la sostenibilità si riflette anche nei nostri acquisti; infatti, la quasi totalità dei prodotti utilizzati provengono da artigiani locali, da aziende virtuose.

Il nostro caffè e tè sono certificate e provengono da collaborazioni fair trade. In conformità con quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011, si informa che nei piatti del nostro menu possono essere presenti i seguenti prodotti e/o sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Lista degli allergeni:

1. Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei; 3. Uova; 4. Pesce; 5. Arachidi; 6. Soia; 7. Latte;
8. Frutta a guscio; 9. Sedano; 10. Senape; 11. Semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti;
13. Lupini; 14. Molluschi.

La preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze alimentari, in quanto non riusciamo a garantire nella totalità del menù l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni in elenco. Si comunica inoltre che alcune materie prime potrebbero essere surgelate all'origine o surgelate in casa, in base alla disponibilità di mercato e alle tecniche di preparazione utilizzate. (20)

Il pesce destinato ad essere marinato o servito crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento UE n.853/2004, allegato III, sezione VIII, cap. 3, lettera D, punto 3.