



À LA CARTE



ANTIPASTI

30.00 Euro a portata

COUS COUS

Cous cous di farro "Tenuta Vallaccone" | Verdure di stagione
| Brodo di patate arrosto | Misticanza del nostro orto

~

ANIMELLA

Animella di vitello agrodolce glassata | Topinambur | Cicoria

~

CAPRIOLO

Carpaccio di Capriolo dei Monti Sibillini | Salsa di pane arrosto | Verdure agrodolci

~

MANJŪ

Gnocco di patate di Colfiorito | Coscia di Anatra e il suo fondo | Tartufo nero Melanosporum

~

TROTA

Tartare di trota salmonata del Nera | Uova di trota | Burro affumicato

~

ANGUILLA

Laccata alla miso di lenticchie | Verza fermentata | Salsa agli agrumi

~

SEDANO RAPA

Sedano rapa | Chutney di arancia | Nocciole | Coriandolo



**RELAIS &
CHATEAUX**

PRIMI PIATTI

35.00 Euro a portata

CINGHIALE

Risotto riserva San Massimo | Cinghiale dell'Appennino | Zafferano | Grué di cacao

~

RAMEN NURSINO

Ramen | Funghi | Consommè di prosciutto

~

RAVIOLI

Ravioli ripieni alla genovese di agnello dei Monti Sibillini | Cipolla di Cannara caramellata |
Spuma di pecorino di Norcia

~

TINCA

Tagliolini grano Senatore Cappelli | Limone marinato | Tinca affumicata

~

FARROTTO

Farrotto riserva Bianconi | Cipolla di Cannara | Erborinato di capra | Vernaccia di Cannara

~

UMBRICELLI

Umbricelli fatti in casa al Tartufo nero Melanosporum di Norcia

~

RISOTTO

Risotto riserva San Massimo al tartufo nero di Norcia Melanosporum



**RELAIS &
CHATEAUX**

SECONDI

40.00 Euro a portata

LUCCIO

Luccio in oliocottura | Purea di radici | Legumi dei Sibillini | Olio riserva "Marfuga"

~

MAIALINO

Maialino cinturello dell' azienda Urbevetus | Chutney di mela e il suo fondo

~

FARAONA

Petto di Faraona ripieno al Tartufo | Chutney di limoni del Gargano | Pack-choi

~

WELLINGTON DI BARBABIETOLE

Pasta sfoglia | Salsa alla Vernaccia di Cannara | Erbe amare di montagna

~

SALMERINO

Salmerino | brodo di pomodoro | Tegamaccio del Trasimeno

~

IL PIATTO DEL BUON RICORDO

Stinco di Vitello brasato | Ceci dei Monti Sibillini | Rosmarino |
Purea di patate al tartufo nero di Norcia

DESSERT

25.00 Euro a portata

IL TARTUFO

Mousse di cioccolato fondente 70% | Tartufo nero Melanosporum |
Gelato al fior di latte e vaniglia

~

ZUPPA INGLESE

Bignè craquelin ripieno di zuppa inglese | Sorbetto di ciliegia e alchermes

~

MILLEFOGLIE

Millefoglie | Namelaka di ricotta di pecora di Castelluccio | Mele |
Sorbetto bergamotto e karkadè

~

PERE OLIO E CIOCCOLATO

Mousse di cioccolato fondente Valrhona | Olio extravergine Decimi nr 51 |
Zuppetta di pere | Sorbetto pere e zenzero



**RELAIS &
CHATEAUX**