RELAIS &
CHATEAUX

VESPASIA

À LA CARTE

MICHELIN
2026

ANTIPASTI

30.00 Euro a portata

PANCOTTO
Finto carpaccio di peperone rosso | Mousse di caprino Az. agricola Rossi | Rucola | Mandorle pugliesi

~

ANIMELLA
Animella di vitello agrodolce glassata | Cicoria | Salsa di topinambur

~

CAPRIOLO
Carpaccio di capriolo dell'appennino | Bernese di legumi | Verdure agrodolci

~

MANJŪ
Gnocco di patate di Pietralunga | Coscia di Faraona e il suo fondo | Tartufo nero Uncinatum

~

TROTA
Mosaico di trota salmonata del Nera | Capesante | Uova di trota | Maionese allo zafferano

~

PESCE GATTO
Laccato alla miso di lenticchie | Verza croccante | Agrumi | Shiso in tempura

~

UOVO
Uovo Bio di Norcia morbido | Patate di Colfiorito | Tartufo nero Uncinatum | Chips di patate croccanti

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

~

SPAGHETTO
Spaghettone pastificio Mancini | Sedano nero di Trevi | Pomodoro confit | Limone marinato | Tinca affumicata

~

FARROTTO
Farrotto riserva Bianconi | Pomodori arrosto | Funghi di montagna | Salsa di cipollotti

~

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 crosta di pane | Insalata di broccoli | Croccante di cavolo nero

~

AGNELLO
Agnello dei Monti Sibillini in tripla cottura | Polenta della nostra tenuta Vallaccone |
Cipolla rossa di Cannara

~

MAIALINO
Pancia croccante | Coscia glassata di maialino Az. agricola Urbevetus |
Chutney di mele rosse | Salsa di marsala

~

SALMERINO
Cuore di Salmerino marinato ai legumi | Zuppa di funghi dell'Appennino

~

SEDANO RAPA
Wellington di sedano rapa | Salsa di vino rosso | Insalatina croccante | Mela verde | Sedano

~

IL PIATTO DEL BUON RICORDO
Stinco di Vitello brasato | Ceci dei Monti Sibillini | Rosmarino |
Purea di patate al tartufo nero di Norcia

RELAIS &
CHATEAUX

DESSERT

25.00 Euro a portata

IL TARTUFO
Mousse di cioccolato fondente 70% | Tartufo nero Aestivum |
Gelato al fior di latte e vaniglia

~

FARRO E ARANCIA
Catalana di farro tostato | Agrumi canditi | Sorbetto all'arancia e Grand Marnier

~

MILLEFOGLIE
Millefoglie | Namelaka di nocciole | Composta di albicocche |
Gelato al caffè e fiocchi di sale

~

CIOCCOLATO E LAMPONI
Cremoso di cioccolato fondente 70% | Gel di lamponi |
Sorbetto ai frutti rossi | infuso di cioccolato e lamponi

RELAIS & CHATEAUX