



V E S P A S I A



MICHELIN
2024



SUSTAINABLE
GASTRONOMY

DEGUSTAZIONE VESPASIA

Benvenuto a Norcia (1-3-7-8-11)

COUS CÔUS (1-8-9)

Cous cous di farro "Tenuta Vallaccone" | Verdure di stagione |
Brodo di patate arrosto | Misticanza "La Clarice"

TORCINELLO (7-9-11)

Coratina d'agnello rivisitata | Cicoria | Suo fondo

RISOTTO (1-2-7-11)

Risotto riserva San Massimo | Zafferano dell'Az. agraria Bosco Torto |
Gamberi croccanti | Dashi di gamberi

RAMEN NURSINO (1-3-6-9-10)

Ramen | Funghi | Consommè di prosciutto

BACCALÀ (4-9-11)

Baccalà in crosta | Imbrecciata Umbra | Mandorle pugliesi

MAIALINO (9-7-11)

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

~

SELEZIONE DI FORMAGGI (1-3-7-8)

Caprini | Pecorini | Confetture

Passaggio

IL TARTUFO (1-3-7-8)

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

~

Coccole Finali (1-3-7-8)

8 PORTATE

EURO CENTOSESSANTA



MENU TERRA

Benvenuto a Norcia (1-3-7-8-11)

~

CAPRIOLO (1-7-8-11)

Carpaccio di capriolo dei Monti Sibillini | Caprino | Erbe di montagna

~

ANIMELLA (7-8-9-11)

Animella glassata alla Birra Nursia | Salsa di rucola |
Chutney di barbabietola

~

RAVIOLI (1-3-7-8-11)

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

~

ANATRA (6-9-10-11)

Petto di anatra arrosto | Coscia glassata in salsa teriyaki |
Pak-choi

~

Passaggio

~

PERE E CIOCCOLATO (1-3-7-8)

Mousse al Panpepato | Pere | Sorbetto di pere e zenzero

~

Coccole finali (1-3-7-8)

5 PORTATE

EURO CENTODODICI

MENU ACQUA

Benvenuto a Norcia (1-3-7-8-11)

~

TROTA (4-7-9)

Tartare di trota salmonata del Nera | Uova di trota |

Salsa di burro affumicato

~

ANGUILLA (4-5-6-11)

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

~

GAMBERI DI FIUME (1-2-7-11)

Ravioli del Plin | Gamberi di fiume | Finferli | Latte di roveja

~

LUCCIO (3-4-7)

Luccio croccante | Tartufo nero Uncinatum | Salsa di porri

~

Passaggio

~

MILLEFOGLIE (1-3-7-8)

Mele | Chiboust al farro | Sorbetto mela verde

~

Coccole finali (1-3-7-8)

5 PORTATE

EURO CENTODODICI

MENU ORTO

Benvenuto a Norcia (1-3-7-8-11)

~

COUS COUS (1-9)

Cous cous di farro "Tenuta Vallaccone" | Verdure di stagione | Brodo di
patate arrosto | Misticanza "La Clarice"

~

ZUCCA (1-3-7-8-9)

Zucca in tre consistenze | Mousse di caprino | Mandorle pugliesi

~

FARROTTO (1-6-7)

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

~

CAVOLFIORE (1-3-7-11)

Bistecca di cavolfiore | Puntarelle | Tartufo nero Uncinatum

~

Passaggio

~

MONT BLANC (1-3-7)

Bignè craquelin | Lenticchie candite |
Gelato allo yogurt di pecora di Castelluccio

~

Coccole finali (1-3-7-8)

5 PORTATE

EURO NOVANTAQUATTRO



IL PIATTO DEL BUON RICORDO

(1-3-6-7-8-11)

Stinco di vitello brasato, ceci dei Monti Sibillini e Rosmarino

EURO TRENTA

A LA CARTE

ANTIPASTI

30 EURO

Cous cous di farro "Tenuta Vallaccone" | Verdure di stagione |
Brodo di patate arrosto | Misticanza "La Clarice"

~

Coratina d'agnello rivisitata | Cicoria | Suo fondo

~

Carpaccio di capriolo dei Monti Sibillini | Caprino | Erbe di
montagna

~

Animella glassata alla Birra Nursia | Salsa di rucola |
Chutney di barbabietola

~

Tartare di trota salmonata del Nera | Uova di trota |
Salsa di burro affumicato

~

Anguilla laccata alla miso di lenticchie | Salsa di agrumi | Verza
fermentata

~

Zucca in tre consistenze | Mousse di caprino | Mandorle pugliesi

SECONDI

30 EURO

Baccalà in crosta | Imbrecciata Umbra | Mandorle pugliesi

~

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

~

Petto di anatra arrosto | Coscia glassata in salsa teriyaki |
Pak-choi

~

Luccio croccante | Tartufo nero Uncinatum | Salsa di porri

~

Bistecca di cavolfiore | Puntarelle | Tartufo nero Uncinatum

~

Stinco di vitello brasato, ceci dei monti Sibillini e rosmarino

~

Caprini | Pecorini | Confetture

PRIMI

30 EURO

Risotto riserva San Massimo | Zafferano di all'Az. agraria Bosco
Torto | Gamberi croccanti | Dashi di gamberi

~

Ramen | Funghi | Consommè di prosciutto

~

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

~

Umbricelli fatti in casa | Tartufo nero Uncinatum

~

Ravioli del Plin | Gamberi di fiume | Finferli | Latte di roveja

~

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

DOLCI

22 EURO

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

~

Bignè craquelin | Lenticchie candite |
Gelato allo yogurt di pecora di Castelluccio

~

Millefoglie Mele | Chiboust al farro | Sorbetto mela verde

~

Mousse al Panpepato | Pere | Sorbetto di pere e zenzero

LISTA ALLERGENI

In conformità con quanto previsto dal Reg. CEE 1199/2011 si informa che nei piatti del nostro menù sono presenti i seguenti prodotti e/o sostanze che provocano allergie o intolleranze

1. **GLUTINE** (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati)
2. **CROSTACEI** (sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili)
3. **UOVA** (tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc)
4. **PESCE** (inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali)
5. **ARACHIDI** (snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
6. **SOIA** (latte, tofu, spaghetti, etc.)
7. **LATTOSIO** (yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte)
8. **FRUTTA A GUSCIO** (tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi)
9. **SEDANO** (presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
10. **SESAMO** (oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine)
11. **SOLFITI** (usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
12. **LUPINI** (presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine)
13. **MOLLUSCHI** (canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.)



PALAZZO SENECA & RISTORANTE VESPASIA
Via Cesare Battisti 10 ~ 06046 Norcia PG, Italia
TEL. +39 0743 817434 ~ info@palazzoseneca.com ~ vespasia@palazzoseneca.com
www.palazzoseneca.com ~ www.vespasianorcia.com