



DEGUSTAZIONE VESPASIA

Benvenuto a Norcia

~

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

~

CINGHIALE

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

~

RAMEN NURSINO

Ramen | Funghi | Consommè di prosciutto

~

LUCCIO

Luccio in tempura | Imbrecciata umbra | Latte di Roveja dei Sibillini

~

MAIALINO

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

~

Passaggio

~

IL TARTUFO

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

~

Coccole Finali

7 PORTATE
EURO CENTOSESSANTOTTO



MENU TERRA

Benvenuto a Norcia

~

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

~

RAVIOLI

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

~

FARAONA

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

~

Passaggio

~

ZUPPA INGLESE

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

~

Coccole finali

5 PORTATE
EURO CENTOQUATTORDICI



MENU ACQUA

Benvenuto a Norcia

~

TROTA

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

~

ANGUILLA

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

~

TINCA

Tagliolini grano Senatore Cappelli | Limone marinato | Tinca affumicata

~

SALMERINO

Salmerino | brodo di pomodoro | Tegamaccio del Trasimeno

~

Passaggio

~

MILLEFOGLIE

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

~

Coccole finali

5 PORTATE
EURO CENTOQUATTORDICI



MENU ORTO

Benvenuto a Norcia

~

COUS COUS

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

~

SEDANO RAPA

Sedano rapa | Chutney di arancia | Nocciole | Coriandolo

~

FARROTTO

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

~

WELLINGTON DI BARBABIE TOLE

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

~

Passaggio

~

PERE OLIO E CIOCCOLATO

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

~

Coccole finali

5 PORTATE
EURO CENTOQUATTORDICI



MENU DEL BUON RICORDO

Benvenuto a Norcia

~

CAPRIOLO

Carpaccio di capriolo dei Monti Sibillini | Salsa di pane | Ponzu | Verdure agrodolci

~

RAVIOLI

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

~

IL PIATTO DEL BUON RICORDO

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

~

Passaggio

~

ZUPPA INGLESE

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

~

Coccole final

4 PORTATE
EURO CENTOQUATTORDICI
Include il Piatto del Buon Ricordo

