



LA TRADIZIONE E IL TERRITORIO

Antipasti	
La nostra selezione di formaggi da piccoli produttori locali con miele e confetture	16 €
7/8	
Battuta di manzo “ <i>Etrusco</i> ” con carciofi fritti ed emulsione di senape	17 €
** 1/3/10	
Uovo bio, patate all’olio Moraiole e Tartufo <i>Nero Uncinato</i>	20 €
3	
Paté di fegatini di pollo della tradizione con crostone, misticanza e alici salate	14 €
1/4/9/12	
Tagliere di salumi artigianali di suino del Monte Peglia “ <i>David Salumi</i> ” con giardiniera di verdure	18 €
Primi piatti	
Vellutata di ceci di Poggio Aquilone “ <i>Bio Alberti</i> ” con verdure croccanti e patate	16 €
9	
Ravioli fatti in casa ripieni alla Norcina, con ricotta di pecora e funghi di stagione	19 €
** 1/3/7	
Tagliatelle all’uovo con funghi porcini e fonduta di parmigiano	15 €
1/3/7	
Pappardelle fatte in casa al ragù di lepre nostrana con timo serpillio e ginepro	18 €
1/3/7/9/12	
Secondi piatti	
Pollo ruspante locale alla cacciatore con olive e carciofi	21 €
9/12	
Brasato di manzo al grechetto con caponata di verdure stagionali e paté di olive	25 €
9/12	
Capocollo di maiale cotto a bassa temperatura con mele in agrodolce e spinaci	24 €
Rollata d’agnello locale farcita con erbe aromatiche e guanciale, bietoline all’agro	
25 €	
TRADITION AND TERRITORY	
Starters	
Selection of cheeses from small local producers with honey and jams	16 €
7/8	
“ <i>Etrusco</i> ” Beef tartare with fried artichokes and mustard emulsion	17 €
** 1/3/10	
Chicken liver paté with bread crouton, mixed salad and anchovies	14 €
1/4/9/12	
Cutting board of artisanal cured meats from Monte Peglia by “ <i>David Salumi</i> ” with pickled vegetables	18 €
Organic egg, soft potato with extravirgin Olive Oil “ <i>Moraiole</i> ” and Black Truffle	20 €
3	
First courses	
Poggio Aquilone's chickpea soup “ <i>Bio Alberti</i> ” with crispy vegetables and potatoes	16 €
9	
Homemade Ravioli with sheep ricotta and seasonal mushrooms	19 €
** 1/3/7	
Homemade Tagliatelle with Porcini mushrooms and parmesan fondue	15 €
1/3/7	
Homemade Pappardelle with hare ragù with thyme and juniper	18 €
1/3/7/9/12	
Second courses	
Free range chicken with tomato sauce, olives and artichokes	21 €
9/12	
Braised beef in Grechetto wine, with mixed seasonal vegetables and olives paté	25 €
9/12	
Pork neck cooked at low temperature with sweet and sour apples and spinach	24 €
Local lamb roll stuffed with aromatic herbs, bacon and chard in sour sauce	
25 €	

DESSERT

Biscotto tiramisù, caffè, mascarpone	9 €
1/3/7	
Bavarese alle fragole con basilico e olio evo DOP	9 €
1/7/8	
Brownies al cioccolato con coulis di frutti di bosco e cremoso di cioccolato bianco	9 €
**1/3/7	
Tarte “Garden” Meringata agli agrumi	9 €
1/3/7	
Tagliata di frutta di stagione	10 €
Sorbetto al limone	
6 €	

I CLASSICI E LA STORIA DEL GARDEN

Antipasti	
Sauté classico di cozze	16 €
14	
Insalata di mare del “Garden” con taccole e piselli	18 €
** 14	
Primi piatti	
Spaghettoni pastificio “ <i>Mancini</i> ” con calamaretti e crema di zucchine alla scapece	18 €
** 1/3/7/14	
Risotto di riso carnaroli cacio e pepe con fiori di zucca e gamberetti	19 €
* 2/9/12 (MINIMO 2 PERSONE)	
Secondi piatti	
Filetto di branzino panato alle erbe aromatiche, crema di patate allo zafferano	26 €
4	
Grigliata mista di pesce	25 €
2/4	
Frittura mista di pesce	20 €
1/2/4	
Vegetali	
Insalata di frutta e verdura con misticanza, pomodori, cetrioli, fragole e semi di zucca	12 €
Verdure grigliate di stagione	
10 €	
Patate arrosto al rosmarino	
10 €	
Caponata vegetale con pinoli, uvetta e polvere di bruschetta	
13 €	
1/8	

CLASSIC AND HISTORY OF THE GARDEN

Starters	
Sautéed mussels	16 €
14	
Sea salad “Garden” with snow peas and peas	18 €
** 14	
First courses	
Spaghetti “ <i>Mancini</i> ” with squid and zucchini cream	18 €
** 1/3/7/14	
Rise with cheese, pepper, pumpkin flowers and shrimps	19 €
* 2/9/12 (MINIMUM 2 PEOPLE)	
Second courses	
Breaded sea bass fillet, with herbs and saffron potato cream	26 €
4	
Mixed grilled fish	25 €
2/4	
Mixed fried fish	20 €
1/2/4	
Vegetables	
Mixed fruit and vegetables salad with tomato, cucumber, strawberries and pumpkin seeds	12 €
Seasonal Grilled Vegetables	
10 €	
Roast potatoes with rosemary	
10 €	
Vegetable caponata with pine nuts, raisins and bruschetta powder	
13 €	
1/8	

DESSERT

Tiramisù biscuit with coffee and mascarpone	9 €
1/3/7	
Bavarois with Basil and extravirgin olive oil	9 €
1/7/8	
Chocolate brownie with berry coulis and white chocolate cream	9 €
**1/3/7	
Citrus meringue cake	9 €
1/3/7	
Seasonal fruit platter	10 €
Lemon sorbet	
6 €	
*	

PRESSO IL GARDEN RESTAURANT USIAMO SOLO MATERIE PRIME DI ALTA QUALITA' E PRODOTTI LOCALI UMBRI

AT THE GARDEN RESTAURANT WE USE ONLY HIGH QUALITY RAW MATERIALS AND LOCAL PRODUCTS FROM UMBRIA