

I MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU



DEL TERRITORIO

FROM OUR REGION



Tiepida di porcini con rucola, cialda di sfoglia e pecorino Umbro
Warm porcini mushroom salad served with arugula
and a pecorino cheese wafer

Gnocchi di patate arrosto con ragù bianco di Chianina
Roasted potato gnocchi with white Chianina ragout



Trancetto di coniglio nostrano farcito di patate ed olive,
bietola saltata
Rabbit stuffed with potatoes, black olives and chard



Frollina di farro con mousse alla cannella e fichi caramellati
Spelt pie crust with cinnamon mousse and caramelized figs

Il Sommelier consiglia / Our sommelier recommends:

- Torre di Giano Lungarotti
- Rosso di Montefalco Briziarelli

I MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU



DI MARE

FROM THE SEA

Sgombro caramellato in salsa di soia con pomodoro e stracciatella di burrata
Caramelized mackerel fish with soy sauce, tomato and mozzarella "stracciatella"

Tagliatelle al nero di seppia, calamari, vongole veraci e pendolini rossi
Black tagliatelle pasta with cuttlefish, squid, clams and fresh pendolino tomato



Pescato all'acqua pazza di pomodoro e julienne di verdure fritte
Slice of fish in 'acqua pazza' style with tomato and fried vegetables



Semifreddo alle pesche con cuore di yogurt e biscotto amaretto
Peach parfait with yogurt and amaretto biscuit

Il Sommelier consiglia /Our sommelier recommends:

- Tener Brut Villa Banfi
- Viognier Poggio Cavallo

I MENU DEGUSTAZIONE


TASTING MENU





CREATIVO

CREATIVE

Fiore di zucca in tempura, farcito di ricotta, mortadella e pistacchi su crema di peperoni
Tempura of zucchini flowers stuffed with mousse of ricotta cheese and mortadella with pistachios over a bell pepper cream

 Tortellone rosso al pesto di basilico con fonduta di pomodorini gialli
Red tortelloni with pesto of basil, yellow tomato fondue

 Mignonettes di suino in crosta di senape e ristretto di birra rossa e verdure baby
Mignonettes of pork in mustard crust and restricted of red beer and baby vegetables

 Tramezzino ai pistacchi con cioccolato bianco e composte di albicocche e basilico
Pistachio angel food sandwich filled with white chocolate and apricot and basil jam

Il Sommelier consiglia / Our sommelier recommends:

- Il Moggio Cantine Goretti
- Morcinaia Castello di Magione