



RISTORANTE TRIPPINI
CIVITELLA DEL LAGO

MENU

PROPOSTE DEL MOMENTO

ORE DODICI € 25

2 piatti antipasto e primo

IL TARTUFO € 50

4 piatti al tartufo per assaporare al meglio la stagionalità dell'oro umbro

A MANO LIBERA € 90

10 piatti pensati al momento per scoprire fino in fondo la cucina di Paolo

PERCORSI

LA NOSTRA STORIA

Suppli di coda alla vaccinara con crema di cipolle e aceto balsamico

Faraona farcita con patate mantecate all'olio
misticanza aromatica e agrumi

Tagliatelle con le rigaglie

Farro perlato alla doc di Corbara con salsiccia

Gnocco di patate farcito di ricotta e menta con olio
ottobrino e scaglie di parmigiano

Piccione rosato e salmi con pancotto di olive e tartufo

Dessert a scelta dalla carta

€ 75

TRADIZIONE

Bosco umbro

Bottoni in porchetta con lime gin e cetriolo

Agnello fritto e arrosto con latte di capra alla
lavanda

Dessert a scelta dalla carta € 40

Percorso 3 vini in abbinamento € 15

PROPOSTA DELLO CHEF

Quaglia Pane uovo e tartufo

Animelle di vitello yogurt, menta e albicocca

Tortelli di grana crema di piselli ciliegie e
polvere di caffè

Vitello ananas e peperoni rossi

Dessert a scelta dalla carta € 50

Percorso 5 vini in abbinamento € 25

ANTIPASTI

Suppli di coda alla vaccinara con crema di cipolle e aceto balsamico Paolo 2009	€ 12
Faraona farcita con patate mantecate all'olio misticanza aromatica e agrumi Paolo 2007	€ 12
Baccalà burruto e pesca	€ 15
Animelle di vitello yogurt, menta e albicocca	€ 15
Quaglia Pane uovo e tartufo	€ 14
Il Bosco Umbro (Tartufi foglie e radici)	€ 14
Coniglio Cannellini porro brasato all'orzo	€ 14

PRIMI

Tagliatelle con le rigaglie di pollo Giulia e Peppe 1964	€ 14
Umbriachelli porro stufato al latte guanciaiale croccante e nocciole Paolo 2010	€ 15
Gnocco di patate farcito di ricotta e menta con olio ottobrino e scaglie di parmigiano Adolfo 1985	€ 15
Tortelli di grana crema di piselli ciliegie e polvere di caffè	€ 15
Bottoni in porchetta con lime gin e cetriolo	€ 15
Risotto polpa di topinambur capperi e acciughe e tartufo	€ 16
Spaghettone trota e spinaci e bottarga	€ 16

SECONDI

Vitello ananas e peperoni rossi €24

Petto di Anatra mulard frutti rossi carote e fernet
bianca € 22

Maialino da latte berberè robbiola e senape € 20

Agnello fritto e arrosto con latte di capra alla lavanda € 20

Piccione rosato e salmi con pancotto di olive e tartufo
Adolfo e Paolo 2006 € 22

Guanciola di manzo alle spezie dolci e cacao
Paolo 2014 €22