

MENU EATALY 3° PIANO BOSCO UMBRO

Antipasti

Pomodoro al cartoccio con la sua Pappa, ricotta al limone	12€
Bosco umbro (patate tartufi asparagi e radici)	14€
Baccala mandorle e cipolla rossa in agrodolce	15€
Polpo arrosto con pera e frutti rossi	14€
Tartare di manzo con uovo marinato e tartufo	16€

Primi

Umbrichelli ragù di cinghiale salsa di agrumi	18€
Tortelli di grana crema di piselli ciliegie e caffè	16€
Tagliatelle al tartufo estivo (scorzone).	20€
Risotto melanzana timo e gel di lime	16€
Gnocchi di pane pesto di pomodori e baccalà confit.	18€

Secondi

Agnello fritto e arrosto con pecorino e menta	20€
Faraona farcita con patate mantecate all'olio misticanza	18€
Piccione rosato in salmi e tartufo	25€
Filetto di maiale con latte alla salvia e mandorle	25€
Controfiletto di manzo rape rosse e pesca al vino.	22€

Dessert 10€

Tiramisù alla gianduia	
Cannolo croccante con mousse di cioccolato bianco e frutti rossi	
Semifreddo alla vaniglia con pesca aromatizzata	
Millefoglie fragole e limone	

La Pausa Golosa

Tartare di manzo con uovo marinato e tartufo	
Risotto melanzana timo e gel di lime	

Le colline umbre

Pomodoro al cartoccio con la sua Pappa	
Umbrichelli ragù di cinghiale salsa di agrumi	
Faraona farcita con patate mantecate all'olio misticanza	

La proposta dello chef

Bosco umbro (patate tartufi asparagi e radici)

Polpo arrosto con pera e frutti rossi

Tortelli di grana crema di piselli ciliegie e caffè

Agnello fritto e arrosto con pecorino e menta

I