



RISTORANTE TRIPPINI  
CIVITELLA DEL LAGO

MENU

## PROPOSTE DEL MOMENTO

ORE DODICI

€ 25

2 piatti antipasto e primo

IL TARTUFO

€ 60

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

A MANO LIBERA

€ 100

1 Bosco Umbro

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

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.

*'LIBERATE LA FANTASIA*

*SCEGLIETE LE PORTATE*

*CREATE IL VOSTRO PERCORSO'*

## LA DEGUSTAZIONE

Bosco Umbro

Baccalà puntarelle acciughe e burrata

Quaglia BBQ

Animelle di vitello cavolfiore fermentato e mandarino

Agnolotti di Bollito brodo dashi e polvere di alloro

Risotto cicoria polline e blu di capra

Cappelletti di rapa rossa lenticchie e trota affumicata marinata

Agnello in crosta di erbe e funghi radicchio brasato e kefir

Dessert a scelta dalla carta

4 PORTATE € 45

5 PORTATE € 55

6 PORTATE € 65

9 PORTATE € 85

Percorso 3 vini in abbinamento € 15

Percorso 5 vini in abbinamento € 25

## ANTIPASTI

Suppli di coda alla vaccinara con crema di cipolle  
e aceto balsamico € 14

Paolo 2009

Il Bosco Umbro (Tartufi foglie e radici) € 14

Baccalà, puntarelle, acciughe e salsa di burrata € 15

Il Carciofo cremoso di bruschetta e aglio nero € 12

Animelle di vitello, cavolfiore fermentato e mandarino € 15

Quaglia BBQ € 14

Broccoletti, Bottarga, Quinoa

## PRIMI

Tagliatelle con le rigaglie di pollo € 15

Giulia e Peppe 1964

Gnocco di patate farcito di ricotta e menta  
con olio ottobrino e scaglie di parmigiano € 15

Adolfo 1985

Umbrichelli di grano arso con ragu di lepre e  
kumquat caramellato € 15

Agnolotti di Bollito, brodo dashi e polvere di alloro € 16

Risotto estratto di cicoria, polline e blu di capra € 16

Cappelletti di rapa rossa, lenticchie  
all'aceto di lampone e trota affumicata marinata € 16

## SECONDI

Petto di Anatra Moulard frutti rossi, carote e  
Fernet Branca € 22

Maiale di cinta riduzione di sakè junmai e  
rapa bianca € 20

Agnello in crosta di erbe e funghi, radicchio  
brasato e kefir € 20

Cervo, zucca gialla, fois gras tartufo  
e riduzione di vermut € 27

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

Guancia di manzo alle spezie dolci e cacao € 22  
Paolo 2016