

ANTIPASTI

Suppli di coda alla vaccinara, crema di cipolle e aceto balsamico (Paolo 2009)	€14
Il Bosco Umbro (Tartufi foglie e radici)	€14
Coniglio croccante alla cacciatore, mandorle e misticanza	€14
Animelle di vitello, albicocche cetriolo e radichhio	€15
Quaglia con fichi, maionese al sesamo e salsa di strigoli	€15

PRIMI

Tagliatelle con le rigaglie di pollo (Giulia e Peppe 1964)	€15
Gnocco di patate farcito di ricotta e menta con olio ottobrina e scaglie di parmigiano (Adolfo 1985)	€15
Umbrichelli di grano arso al tartufo nero con pecorino e miele	€18
Tortelli di grana crema di piselli ciliegie e caffè	€16
Pappardelle di segale trota bianca, maggiorana e peperone dolce	€15
Risotto pomodori arrosto pecorino e limone	€15

SECONDI

Baccala melanzane arrosto salsa di pomodoro limone candito	€22
Faraona fagiolini, tartufo e nocciole	€22
Controfiletto di cervo carote e orzo tostato	€27
Petto di anatra ciliegie ricotta salata e bieta	€25
Piccione rosato e salmi con pancotto di olive e tartufo Adolfo e Paolo 2006	€25
Guanciola di manzo alle spezie dolci e cacao tuberi e radici Paolo 2016	€22

DESSERT

Gelato alle olive con spugna al mandarino	€10
Soufflè ghiacciato di ricotta e frutta secca salsa di cacao amaro	€10
Zuppa di ciliegie cannolo croccante con mousse di cioccolato bianco	€10
La merenda della Nonna (Pane gelato all'olio di arancio)	€10
Foresta umbra (albicocca, cioccolato,	€10
Mandorle limone e capperi	€10

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
Sequenza di piatti pensati al momento per scoprire la cucina di Paolo	
La nostra storia	€ 75
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 ricotta e menta con olio di frantoio, 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	

LIBERATE LA FANTASIA
SCEGLIETE LE PORTATE
CREATE IL VOSTRO PERCORSO

LA DEGUSTAZIONE

Coniglio croccante alla cacciatora, mandorle e misticanza

Animelle di vitello, albicocche cetriolo e radicchio

Quaglia con fichi maionese al pepe salsa di strigoll

Tortelli di grana crema di piselli ciliegie e caffè

Pappardelle di segale trota bianca, maggiorana e peperone dolce

Risotto pomodori arrosto pecorino e limone

Faraona fagiolini, tartufo e nocciole

Petto di anatra ciliegie ricotta salata e bieta

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