



“Quando sei legato a ciò che fai e alla tua terra, puoi far sentire a tutti la tua anima, fatta di passione e amore.”

Quella dello chef non è una vita semplice, ma come afferma lo chef **Paolo Trippini**, quando c'è una forte volontà, il cuoco diventa il mestiere più bello del mondo

60 anni di attività sono un traguardo importante

Mezzo secolo che ha visto l'evolversi di una famiglia intera attraverso ben tre generazioni, un cammino a volte impervio e ostile ma all'insegna della passione, amore per la propria terra, del duro lavoro, del senso di ospitalità, del desiderio di costruire qualcosa di concreto con dedizione, impegno, umiltà, spirito di sacrificio ed entusiasmo

LE PROPOSTE DEL MOMENTO

Il Tartufo

€ 75

*5 piatti al tartufo per assaporare al meglio
la Stagionalità dell'Oro Umbro*

A Mano Libera

€120

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

La Nostra Storia

€90

*Un percorso lungo 60 anni che traccia l'evoluzione della cucina
dal 1964 al 2022*

Bosco Umbro

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

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

Tagliatelle con le rigaglie di pollo

Farro perlato alla Doc di Corbara con salsiccia

Piccione rosato e salmì con spiedino d'interiora e tartufo

Dessert a scelta dalla carta

LIBERATE LA FANTASIA SCEGLIETE LE PORTATE CREATE IL VOSTRO PERCORSO

Stracotto di capriolo cavolo nero, mela e cipolla rossa in agrodolce
Animelle di vitello glassate al sambuco con zafferano e pesto di erbe
Quaglia con zucca gialla, Ardelio e mandorle tostate
Zuppa di lenticchie di Castelluccio con gamberi di fiume e castagne
Rigatoni alle erbe, rapa rossa, porcini e polvere di latte di mandorle
Tortelli di pecorino con patè di fegatini, castagnaccio e tartufo nero
Risotto con estratto di cicoria , fonduta di Asiago DOP e polline di fiore
Agnello locale con crema di semi tostati e cavolo nero
Controfiletto di Cervo purea di castagne e melograno
Pollastrella "Il Fossile" con aceto di fichi, topinambur e tartufo nero
Dessert a scelta dalla carta

5 PORTATE € 60

6 PORTATE € 70

7 PORTATE € 80

9 PORTATE € 100

I percorsi degustazione da intendersi per tutto il tavolo

Coperto e Servizio 4€ a Persona

Acqua San Benedetto 3€ a Bottiglia

ANTIPASTI

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

Il Bosco Umbro € 14

Stracotto di capriolo cavolo nero, mela e
cipolla rossa in agrodolce € 15

Animelle di vitello glassate al sambuco
con zafferano "De Pazzi" e pesto di erbe € 16

Quaglia con zucca gialla, Ardelio
e mandorle tostate € 16

Zuppa di lenticchie di Castelluccio
gamberi di fiume e castagne € 15

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con le rigaglie di pollo	€ 16
Gnocco di patate farcito di ricotta e menta con olio di frantoio e scaglie di parmigiano	€ 16
Umbrichelli di grano arso al tartufo nero con pecorino e miele di Sulla "Casa Parrina"	€ 20
Rigatoni alle erbe, rapa rossa, porcini e polvere di latte di mandorle	€ 16
Tortelli di pecorino con patè di fegatini, castagnaccio e tartufo nero	€ 18
Risotto estratto di cicoria, fonduta d' Asiago DOP e polline di fiore	€ 16

SECONDI PIATTI

Agnello locale, crema di semi tostati cavolo nero	€ 28
Maialino da latte Brado radicchio e mandarino	€ 25
Controfiletto di Cervo con purea di castagne e melograno	€ 28
Pollastrella "Il Fossile" aceto di fichi, topinambur e tartufo nero	€ 22
Piccione rosato e salmì con spiedino di interiora e tartufo	€ 28
Guancia di manzo alle spezie dolci e cacao, tuberi e radici	€ 25