



“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 ottobrino 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

Tartare di pecora, Kefir e aceto di corbezzoli con panbrioche alle nocciole
Animelle di vitello glassate al sambuco con zafferano e pesto di erbe
Lenticchie di Castelluccio, cavolfiore fermentato e tartufo nero di Norcia
Tubetti al parmigiano affumicato, rapa rossa, pomodori verdi e funghi maturati
Bottoni di Mela, salsiccia umbra con brodo di mela e alloro
Risotto con estratto di cicoria , fonduta di Asiago DOP e polline di fiore
Agnello locale con crema di semi tostati e cavolo nero
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

Tartare di pecora, Kefir e aceto di corbezzoli
con panbrioche alle nocciole € 15

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

Gobbo ripieno di quaglia,
mandarino sotto sale e uva passa € 16

Lenticchie di Castelluccio,
cavolfiore fermentato e tartufo nero di Norcia € 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 "Casa Parrina"	€ 20
Tubetti al parmigiano affumicato, rapa rossa, passata di pomodori verdi e funghi maturati	€ 16
Bottoni di Mela, salsiccia umbra con brodo di mela e alloro	€ 16
Risotto estratto di cicoria, fonduta d' Asiago DOP e polline di fiore	€ 16

SECONDI PIATTI

Agnello locale, crema di semi tostati
cavolo nero € 25

Maialino da latte Brado radicchio e
mandarino € 25

Controfiletto di Cervo ai carboni
con patate affumicata, aceto di prugne
e tartufo nero € 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