



“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

€80

5 piatti al tartufo di stagione per conoscere l'oro nero umbro

Il Bosco e L'Orto

€65

*5 piatti per scoprire la parte vegetale della nostra cucina
possibilità di proposta vegana

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 2023*

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

Arrosto di lattuga , latte di mandorle, uva passa e limone bruciato

Spaghettoni con burro affumicato, petto di anatra, finocchi fermentati e polvere di cipolla tostata

Tortelli di parmigiano reggiano con crema di piselli, ciliegie e polvere di caffè

Risotto alla tinca, yogurt di capra ed estratto di finocchietto

Maialino da latte brado lattuga, fave e pecorino

Faraona alla leccarda, asparagi di bosco e caprino "Mafalda"

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	€ 18
Il Bosco Umbro	€ 16
Tartare di pecora, Kefir e aceto di corbezzoli con panbrioche alle nocciole	€ 18
Animelle di vitello glassate al sambuco con zafferano "De' Pazzi" e pesto di erbe	€ 20
Quaglia farcita con albicocche, artemisia e tartufo estivo	€ 20
Arrosto di lattuga , latte di mandorle, uva passa limone bruciato	€ 16

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con le rigaglie di pollo	€20
Gnocco di patate farcito di ricotta e menta con olio di frantoio e scaglie di parmigiano	€20
Umbrichelli di grano arso con tartufo estivo, fonduta di pecorino e miele di Sulla	€ 25
Spaghettone con burro affumicato, petto di anatra, finocchi fermentati e polvere di cipolla tostata	€20
Tortelli di parmigiano reggiano con crema di piselli, ciliegie e polvere di caffè	€20
Risotto alla tinca, yogurt di capra ed estratto di finocchietto	€20

SECONDI PIATTI

Agnello locale, crema di semi tostati e bieta	€ 32
Maialino da latte Brado lattuga, fave e pecorino	€ 28
Picanha di manzo con melanzana affumicata e salsa di lievito madre	€ 30
Faraona alla leccarda, asparagi di bosco e caprino "Mafalda"	€ 30
Piccione rosato e salmì con spiedino di interiora e tartufo	€ 32
Guancia di manzo alle spezie dolci e cacao, tuberi e radici	€ 28