



“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

Oltre 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

Coperto e Servizio 4€ a Persona Acqua San Benedetto 3€ a Bottiglia

I PERCORSI DEL MOMENTO

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

Il Tartufo

€ 80

Sequenza di 4 portate al tartufo fresco e 1 dessert

Abbinamento vini da 3 o 5 calici consigliati del nostro Sommelier

€35

€55

I percorsi degustazione da intendersi per tutto il tavolo

La Nostra Storia

€90

Benvenuto dalla Cucina

Bosco Umbro

Paolo 2014

Supplì di coda alla vaccinara crema di cipolle
e aceto balsamico

Paolo 2008

Gnocco di patate farcito di ricotta e menta,
con olio di frantoio e scaglie di parmigiano

Adolfo 1985

Tagliatelle con le rigaglie di pollo

Nonna Giulia 1964

Piccione rosato e salmì con spiedino di interiora
e tartufo

Adolfo 2000

Merenda della nonna

Paolo 2020

Abbinamento 3 calici

€ 35

La Caccia

€70

Benvenuto dalla Cucina

Quaglia in foglia di vite con porcini e vin cotto

Ravioli di cinghiale alla cacciatora con brodo di pigna e pinoli

Piccione rosato e salmì con spiedino di interiora e tartufo

Cervo zucca gialla aceto di ciliege e cicoria

Meringata al rosmarino con castagne, mela al cumino

Abbinamento 3 calici

€ 35

Il Panorama

€85

Benvenuto dalla Cucina

Bosco Umbro

Animelle di vitello glassate alla mela con cavolo nero e infuso

Arrosto di verza , fondo di patate e latte di mandorle

Risotto porro stufato, gamberi di fiume e capperi

Umbrichelli di grano arso, tartufo pecorino e miele di bosco

Faraona alla leccarda, spinacio selvatico e caprino "Mafalda"

Gelato alle olive biscotto agli agrumi e mousse di cioccolato bianco

Abbinamento 5 calici

€55

ANTIPASTI

Supplì di coda alla vaccinara crema di cipolle e aceto balsamico (1-3-9)	€ 18
Bosco Umbro (9)	€ 16
Animelle di vitello glassate alla mela con cavolo nero e infuso (8)	€ 20
Quaglia in foglia di vite con porcini e vin cotto (1-12)	€ 20
Arrosto di verza, fondo di patate latte di mandorle (8)	€ 16

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con le rigaglie di pollo (1-3-7) €20

Gnocco di patate farcito di ricotta e menta
con olio di frantoio e scaglie di parmigiano (1-3-7) €20

Umbrichelli di grano arso, tartufo, pecorino
e miele di bosco (1-7) €28

Ravioli di cinghiale con brodo di pigna e
pinoli (1-3-7-8-9) €22

Risotto porro stufato, gamberi di fiume
e capperi (2-4-9-12) €22

SECONDI PIATTI

Guancia di manzo alle spezie dolci, cacao tuberi e radici (7-4)	€ 28
Piccione rosato e salmì con spiedino di interiora e tartufo (1-9)	€ 32
Faraona alla leccarda, spinacino selvatico e caprino "Mafalda" (3-7)	€ 28
Cervo zucca gialla fermentata aceto di ciliege e cicoria (12)	€ 32
Maialino da latte brado, salsa di castagne cime di rapa (7-8-12)	€ 30

LISTA ALLERGENI

GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)