



“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

## Gli Asparagi di Bosco

€70

Sequenza di 4 portate con asparagi dei nostri boschi 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*

Suppli 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

## Il Cortile

€70

Benvenuto dalla Cucina

Quaglia farcita con asparagi, fagioli secondo del Piano,  
vin cotto e aglio roseo

Zuppa di ricotta, asparagi di bosco , uovo bio scaglie di cacao

Risotto zucca gialla ragu di coniglio , erbe amare  
e panna acida

Faraona alla Leccarda, asparagi di bosco  
e Caprino della "Mafalda"

Millefoglie con bavarese al miele e agrumi

Abbinamento 3 calici

€ 35

## Il Panorama

€85

Benvenuto dalla Cucina

Bosco Umbro

Animelle di vitello glassata con bieta all'agro di prugne

Carciofo ripieno, latte di noci pera e cardamomo

Spaghettoni burro affumicato topinambour, bergamotto e tartufo bianchetto

Maialino da latte brado, Mandorle tostate e lattuga grigliata

Lombo di Cervo con carote glassate all'aceto di sambuco

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 glassata con bieta all'agro di prugne (8)	€ 20
Quaglia farcita con asparagi, fagioli secondo del Piano, vin cotto e aglio roseo (1-3-12)	€ 20
Carciofo ripieno, latte di noci pera e cardamomo (1-8)	€ 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

Spaghettoni burro affumicato topinambour,  
bergamotto e tartufo bianchetto (1-7) €22

Zuppa di ricotta, asparagi di bosco , uovo bio  
scaglie di cacao (1-3-7-8-9) €22

Risotto zucca gialla ragu di coniglio , erbe amare  
e panna acida (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 misticanza (1-9)	€ 32
Faraona alla Leccarda, asparagi di bosco e Caprino della "Mafalda" (-3-7)	€ 30
Lombo di Cervo con carote glassate all'aceto di sambuco (12)	€ 32
Maialino da latte brado, Mandorle tostate e lattuga grigliata (5)	€ 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 SO<sub>2</sub> - 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...)