



Le tartare e i carpacci di Manzo

	SMALL	LARGE
<i>Tartare di Fabrizio – Cooking show (Tartare di Manzo classica, condita con tuorlo d'uovo, acciughe, capperi, cipolla, senape, tabasco, salsa Worcester, prezzemolo, olio EVO umbro, sale e pepe)</i>	14€	20€
<i>Tartare di Manzo con quenelle di Parmigiano e tartufo</i>	16€	22€
<i>Tartare di Manzo condita con olio EVO umbro, sale, pepe e senape à l'Ancienne</i>	14€	20€
<i>Tartare di Manzo e pera, spuma al gorgonzola, noci</i>	15€	21€
<i>Tartare di Manzo con mousse di bufala, pomodorino appassito e alice del Cantabrico</i>	16€	22€
<i>Carpaccio di Manzo fiammato con crema al pecorino e tartufo (150 gr)</i>		16€

Tartare vegetariana

<i>Tartare di verdure scottate con gazpacho</i>	9€	13€
---	----	-----



Le tartare e i carpacci di Pesce

Tartare di Tonno su letto di patate viola al profumo di rosmarino 15€

Tartare di Salmone su julienne di finocchi con germogli di ravanello e citronette all'arancia 15€

Tartare di gamberi con quenelle di avocado e verdure di stagione 17€

Carpaccio di spigola con pompelmo rosa e rosmarino 16€

Carpaccio di orata con salsa alla catalana 16€



Antipasti

Uovo in camicia con crema di broccoli e tartufo 11€

Scrigno di pasta fillo con funghi porcini su fonduta di parmigiano e julienne di prosciutto di Norcia 12€

Tagliere umbro con salumi, formaggi e tortina al testo 15€

Gamberoni in camicia di radicchio e pancetta stagionata su crema di patate viola 15€

Baccalà mantecato con polenta morbida e bottarga di muggine 13€

Primi

Tortelli ripieni al radicchio con crema di gorgonzola e noci 14€

Umbricelli all'uovo con ragù bianco di chianina 13€

Tagliolini verdi con salmone affumicato e zafferano 13€

Tagliatelle fatte in casa con funghi porcini e salsiccia 14€

Riso carnaroli con crema di taleggio e zucca gialla al profumo di rosmarino 15€



Secondi

Bocconcini d'agnello con radicchio rosso e fonduta di pecorino 17€

Guancia di vitello brasata con cipolla rossa di Tropea in agrodolce 16€

Filetto di maiale bardato con prugne rosse e castagne 16€

Filetto di manzo al pepe verde - Cooking show 22€

Baccalà rosolato con patate in umido 17€

Tentacoli di polpo su letto di pappa al pomodoro 17 €

Dalla Griglia

Lombatina di vitello 15€

Tagliata di controfiletto al sale rosa dell'Himalaya 16€

Entrecôte di manzo 18€

Filetto di manzo 20€

Scottadito d'agnello 16€

Orata 16€

Spigola 16€

Gamberoni 18€



Dessert

Tiramisù 6€

Zuppa inglese 6€

Cheesecake cotta ai frutti di bosco 7€

Creme-brulè al caramello 6€

Tarte tatin alle mele 7€

*Crepes suzette o crepes alla Maitre d'hotel –
Cooking show* 9€

*Sfogliatina calda alla mele
Con gelato alla vaniglia* 7€

Tortino cado al cioccolato con cuore morbido 6€

Barchetta di ananas 6€

Macedonia di frutta fresca 6€

Gelati misti 6€

Coperto 3€
