



DEGUSTAZIONI

3 portate | 35

Una degustazione a scelta del cliente dal menù di un antipasto, un primo e un secondo, ed un dolce.

5 portate | 55

Una degustazione a sorpresa composta da due antipasti, un primo, un secondo e dolce.

*Tutte le degustazioni sono per tutti i commensali e non sono divisibili.

*Le degustazioni di tre portate con piatti a base di tartufo hanno un costo aggiuntivo di €5 per persona.

ANTIPASTI

Tartare di Chianina con laticello al fumo e sfoglie croccanti alle erbe | 16

Insalata tiepida di legumi bio, pomodorini confit e crostini di pane | 12

Crostone con pecorino di Norcia, miele e noci | 14

Uovo in camicia, crema di patate e sesamo tostato | 14

PRIMI

Umbricello cacio e pepe con tartufo fresco | 20

Mezzemaniche al Rancetto e pecorino stagionato | 16

Lasagnetta alla Norcina | 16

Strangozzi Spoletini con legumi bio, spuma al caprino e nocciole tostate | 16

SECONDI

Filetto di Manzo con patate gratinate e salsa al tartufo | 28

Maialino arrosto con frutti rossi, caramello, yogurt e verdure in agro | 26

Melanzana con salsa di pomodorini, erbe e yogurt di soia aromatico | 18

Baccalá confit con battuto di capperi, pinoli ed uvetta, crema al pomodoro e polvere di olive | 24

CONTORNI | 8

Patate all'insalata

Finocchio arrosto

Fagioli all'uccelletto

Insalatina con verdure agro

DOLCI

Yogurtcake con crema al cacao | 10

Zuppa inglese Umbra | 10

Panna cotta al caramello | 8

DeTerraVita Garden (crema, cacao, nocciole, erbe, olive) | 12

M
E
N
U

