



Cucina umbra stagionale  
Lago Trasimeno • Umbria

## Menu degustazione

3 portate a scelta | 35

un antipasto, un primo od un secondo ed un dolce

4 portate a sorpresa | 45

un antipasto, un primo, un secondo ed un dolce

### Antipasti

Polpettine di manzo, crema di zucchine e confettura di cipolle di cannara	16
Riso venere, hummus alla carrubba e peperoni arrosto	14
Uovo in camicia, crema di patate, sesamo ed olio alle erbe	16
Insalata di legumi, pomodorini confit e spuma di formaggi	14

### Primi

Umbricelli Cacio e Pepe con tartufo fresco	20
Lasagnetta con Deliziosa al peperone dolce, salsiccia umbra e crema di formaggi	18
Gnocchi al forno con pomodoro, fiordilatte e basilico	16
Strangozzi Spoletini con legumi, spinacini e pecorino stagionato	16

### Vegano | Vegetariano

Minestra tiepida di legumi ed erbe	14
Crostini al olio ed al tartufo	12
Terrina di verdure al forno con crosta di patate	16
Umbricelli al tartufo	22
Stir-fried riso venere, con verdure di stagione	16

### Secondi

CheeseSteak di manzo, crostone al olio Evo, cipolle, peperoni e funghi	26
Pancia di maialino arrosto, yogurt, frutti rossi, caramello e verdure agro	24
Melanzana glassata, gel al pomodoro ed aria di rucola	18
Baccalá al tegamaccio, pinoli, uvetta, capperi ed olive	22

### Contorni

Patata schiacciata	8
Insalatina mista con verdure agro	8
Fagioli al uccelletto	8
Zucchina al insalata	8

### Dolci

Zuppa inglese	8
Crescinda umbra, cioccolato, cannella ed amaretti	8
Panna cotta ai frutti rossi	8
Crema pasticceria, confettura di ciliege e granella di nocciole	8