

**DEGUSTAZIONE 6 PORTATE
"UMBRIA CLASSICA"**

*Sei portate che meglio rappresentano
la nostra Umbria, ricette storiche, di tradizione e di cuore.*

Galantina di Pollo Tradizionale, Maionese e Verdure di Stagione
Lingua di Vitello, Agro, Dolce e foglie di Capperò
Tagliatelle di Grano arso, Rigaglie di Pollo, Acciughe e Bergamotto
Agnello al BBQ, Passito di Sagrantino e Cavolo Nero
Pasta Dolce
Banana
56€
Abbinamento 4 calici 24€
Abbinamento 5 calici 30€

**I menu degustazione sono indivisibili, e si intendono esclusivamente per l'intero tavolo
Servizio e Bevande sono esclusi**

ANTIPASTI

Prosciutto di Maiale Cinturello "Etrusco Carni" e Focaccia ai Semi di Girasole	18€
I Formaggi di Gregorio Rotolo con Pan Brioche al Miele di Castagno	15€
Animella di vitello alla Brace, Glassa di Carote, Limone sotto sale e Tagete	16€
Cavolfiore al Burro affumicato, Panna d'affioramento e Caffè "Finca el Cerro"	15€
Tartare di Pecora, Latte di Noci, Levistico, Noci Fermentate e Sedano Nero di Trevi	15€
Trota marinata, Fagiolina del Trasimeno e Finocchi; il Consommé e Santoreggia	16€

PRIMI PIATTI

Gnocchi di Patate croccanti, Fondo di Radici, Siero di Ricotta e Bottarga di Agnello	18€
Bottoni di Formaggio di Vacca, Brodo di Albicocche essiccate e Funghi di stagione	18€
Riso "Acquerello", salamoia di Olive, Uova di Persico alla brace e Finocchietto	16€
Tagliatelle di Grano arso, Rigaglie di Pollo, Acciughe e Bergamotto	16€

SECONDI PIATTI

Coniglio e Anguilla <i>Coniglio farcito con Anguilla marinata, Alloro e Cipolla all brace Paté en Croute di Coscia e Foie Gras, Salsa di Vermouth 1222</i>	24€
Agnello <i>Cotto al BBQ, Passito di Sagrantino, Fiori di Finocchio e Cavolo nero Crocchetta di Fegato e Sfilacciato di Pancia con kefir e mentuccia [selezione VARVARA]</i>	22€
Piccione Intero <i>Petto Rosa e Coscia cotti al BBQ, spiedino di Polpette di Riempitura Erbe Spontanee condite con Aceto di Sirk e Uva Moscato Nero appassita</i>	24€
Manzo <i>Sorra scottata ai fiori di Ciliegio, Miele e Aceto di Ciliegie. Zucca Mantovana arrostita, Zucca Butternut marinata e Shio-Koji di Nocciola. [ETRUSCO CARNI]</i>	22€

DESSERT

Topinambur, Miele di Castagno e Ginepro	9
Pere, Caramello e Lievito	9
Melone Tamaris, Nocciole e Erba Cedrina	9
Cioccolato, Acqua di Mare, Fichi d'India e Olive	9

**DEGUSTAZIONE 7 PORTATE
"UMBRIA CONTEMPORANEA"**

*Sette portate con piglio contemporaneo, ma sempre
con i piedi ben saldi in Umbria.*

Trota marinata, Fagiolina del Trasimeno e Finocchi; il Consommé e Santoreggia
Animella di vitello alla Brace, Glassa di Carote, Limone sotto sale e Tagete
Riso "Acquerello", salamoia di Olive, Uova di Persico alla brace e Finocchietto
Gnocchi di Patate croccanti, Radici, Siero e Bottarga di Agnello
Piccione Intero
Cioccolato, Acqua di Mare, Fichi d'India e Olive
Topinambur, Miele di Castagno e Ginepro
65€
Abbinamento 4 calici 24€
Abbinamento 5 calici 30€

**6 COURSES TASTING MENU
"CLASSIC UMBRIA"**

*Six courses through Umbria's classics.
Historic dishes and Traditional combination of flavour.*

Traditional Chicken Galantine, Mayonnaise and Season Vegetables
Veal Tongue, Sweet, Sour and Capers Leaves
Burnt wheat Tagliatelle, Chicken giblets, Anchovies and Bergamot
BBQ Lamb, Black Cabbage and Passito di Sagrantino
"Pasta Dolce"
Banana
56€
4 glasses pairing 24€
5 glasses pairing 30€

**Both tasting menu are to be intended for the whole table
Drinks and service are not included**

**7 COURSES TASTING MENU
"CONTEMPORARY UMBRIA"**

*Seven courses with a contemporary touch,
but with very local ingredients and background.*

Marinated Trout fillet, Fagiolina beans, Fennel; Trout consommé and Santoreggia
BBQ roasted Veal Sweetbreads, Carrot glaze, preserved Lemon and Tagete
Risotto "Acquerello", Black Olives brine, BBQ Perch eggs, wild Fennel
Crunchy Potato Gnocchi, Roots jus, Ricotta whey and Lamb "Bottarga"
Chocolate, Sea Water, Prickly Pear and Olives
Jerusalem Artichoke, Walnuts Honey, Juniper
65€
4 glasses pairing 24€
5 glasses pairing 30€

STARTERS

Cinturello Pork Prosciutto "Etrusco Carni" with Warm Sunflower Focaccia	18€
"Gregorio Rotolo" Cheese Board with Chestnut Honey Bread	15€
BBQ roasted Veal Sweetbreads, Carrot glaze, preserved Lemon and Tagete	16€
Baked Cauliflower with smoked Butter, Heavy cream, "Finca el Cerro" Coffee	15€
Sheep Tartare, Walnuts milk, Lovage, Fermented Walnuts and Celery	15€
Marinated Trout fillet, Fagiolina beans, Fennel; Trout consommé and Santoreggia	16€

FIRST COURSES

Crunchy Potato Gnocchi, Roots jus, Ricotta whey and Lamb "Bottarga"	18€
Cow cheese Bottoni ravioli, dried Apricots broth and Mushrooms	18€
Risotto "Acquerello", Black Olives brine, BBQ Perch eggs, wild Fennel	16€
Burnt wheat Tagliatelle, Chicken giblets, Anchovies and Bergamot	16€

SECOND COURSES

Rabbit and Eels <i>Filled Rabbit with marinated Eel, Bayleaf and BBQ Onion Rabbit leg Paté en Croute with Foie Gras and Vermouth</i>	24€
Lamb <i>BBQ roasted with Passito di Sagrantino, Fennel flowers and Black Cabbage Liver Croquette and Pulled Belly with kefir and mint [VARVARA selection]</i>	22€
Pigeon <i>[whole pigeon] Seared Breast, Roasted Leg and traditional "Polpettine" Wild Herbs seasoned with "Sirk" vinegar and dried Moscato Nero grapes</i>	24€
Beef <i>Seared Flank Steak, Cherries, Honey and Cherry blossom vinegar Roasted Mantovana squash, Marinated Butternut squas, Hazelnuts Shio-Koji [ETRUSCO CARNI]</i>	22€

DESSERT

Jerusalem Artichoke, Walnut Honey, Juniper	9
Pear, Caramel and Yeast	9
Tamaris Melon, Hazelnuts and Lemon Verbena	9
Chocolate, Sea Water, Prickly Pear and Olives	9

**IL RISTORANTE E' APERTO DAL LUNEDI' AL SABATO DALLE 19.30 ALLE 22.30
THE RESTAURANT IS OPEN FROM MONDAY TO SATURDAY, FROM 7.30 pm TO 10.30pm**

**PRENOTAZIONI ALLO 0758500922 o su www.luceristorante.it
BOOKINGS AT +390758500922 or at www.luceristorante.it**