

ANTIPASTI

| | |
|---|-----|
| Crepinette di Agnello, Massa di Cacao, Siero di Ricotta e Cipolle sotto la cenere | 17€ |
| Carciofi arrostiti, Salsa Olandese, Cardamomo nero e Gianduia | 17€ |
| Trota scottata, Piselli alla brace, Emulsione all'Olio di Sesamo | 18€ |
| Galantina di Pollo Tradizionale, Tartufo, Pistacchi, Verdure in conserva e Maionese | 18€ |
| Cipollotti alla brace, Salsa al Vermouth e Garum di Latte, Burro e Salvia | 16€ |

| | |
|--|--------------------------------------|
| Giardiniera di Verdure e Peperoni dolci ripieni "Orto Sive Natura" | 6€ |
| Selezione di Formaggi Italiani e Francesi con Pan Brioche al Miele | 5€ al pezzo |
| Gran Selezione di Salumi Umbri e Focaccia Calda | 20€ 36€ 1 persona 2 persone |

PRIMI PIATTI

| | |
|--|-----|
| Linguine "Pastificio LoSpago", Fagiolina del Trasimeno, Trippe di Baccalà e Orzo | 18€ |
| Fusilli rigati "Massi", Ragù di Pecora, Aceto di Sambuco e Mentuccia | 18€ |
| Risotto "Acquerello", Concentrato di Rosa canina e Anguilla marinata | 18€ |
| Mezzelune di Ricotta di Capra e Erbe amare, Burro alla Genziana e Finocchio | 18€ |

SECONDI PIATTI

| | |
|--|-----|
| Piccione intero, Petto rosa e Cosce al BBQ, Patè di Fegatini e Terrina di Patate | 24€ |
| Baccalà alla brace, Porri stufati e Burro al Tartufo Bianco | 24€ |
| Sorra di Wagyu Italiano scottata, Bieta, Anice e Calendula conservata | 24€ |
| Agnello alla brace, Rafano e Cime di Rapa; Coratella, Limone e Finocchietto | 23€ |
| Asparagi bianchi arrostiti, Mandarino, Erba cipollina e Mandorle | 20€ |

DESSERT

| | |
|--|-----|
| Brioche di San Costanzo, Gelato ai Pinoli e Cedro | 10€ |
| Mousse al Cioccolato Fondente "Bagai", Miso Nero, Orzo e Whisky | 9€ |
| Mandarino, Cioccolato Bianco, Tè Jasmine e Pepe di Timut | 9€ |
| Insalatina di Fragole crude e cotte, Sciroppo di Sambuco, Mandorla, Polline e Olio all'Aneto | 9€ |

MENU' DEGUSTAZIONE "UMBRIA CONTEMPORANEA"

| |
|--|
| Cipollotti alla brace, Salsa al Vermouth e Garum di Latte, Burro e Salvia |
| Carciofi arrostiti, Salsa Olandese, Cardamomo nero e Gianduia |
| Agnello alla brace, Rafano e Cime di Rapa; Coratella, Limone e Finocchietto |
| Linguine "Pastificio LoSpago", Fagiolina del Trasimeno, Trippe di Baccalà e Orzo |
| Brioche di San Costanzo, Pinoli e Cedro |

55€

coperto e bevande escluse

STARTERS

| | |
|---|-----|
| Lamb Crepinette, Cocoa nibs, Ricotta whey and Charcoal grilled Onion | 17€ |
| Roasted Artichokes, Hollandaise sauce, Black Cardamom and Gianduja | 17€ |
| Seared Trout, Roasted Peas, Sesame oil sauce | 18€ |
| Umbrian Traditional Chicken Galantine, Truffle, preserved Vegetables and Mayo | 18€ |
| Roasted baby Onions, Vermouth sauce, Milk garum, Butter and Sage | 16€ |

| | |
|--|--------------------------------|
| Pickled Vegetables “Giardiniera” and Stuffed Bell Pepper by Orto Sive Natura | 6€ |
| Italian and French Cheese plate with Chestnut Honey PanBrioche | 5€ each |
| “Gran Selezione” of Umbrian cured meats with Focaccia | 20€ for 1 pax 36€ for 2 pax |

FIRST COURSES

| | |
|--|-----|
| Fusilli rigati “Massi”, Sheep Ragù, Elderflower vinegar and wild Mint | 18€ |
| Linguine “Mancini”, “Fagiolina” beans, Cod tripe and toasted Barley | 18€ |
| Risotto “Acquerello”, Rosehip paste and marinated Eels | 17€ |
| “Mezzelune” Ravioli with Goat ricotta and Bitter herbs, Gentian and Fennel | 18€ |

SECOND COURSES

| | |
|--|-----|
| BBQ whole Pigeon, Breast served rare, Roasted Leg, Liver patè and Potato Terrine | 24€ |
| Grilled Cod, stewed Leeks and White Truffle butter | 24€ |
| Seared Italian Wagyu Flat Iron Steak, Chard, Anise and preserved Marigold | 24€ |
| Roasted Lamb, Horseradish and Turnips ; “Coratella”, Lemon and Wild Fennel | 23€ |
| Seared White Asparagus, Tangerine, Chives and Almonds | 20€ |

DESSERT

| | |
|---|-----|
| “San Costanzo” Brioche, Pinenuts gelato and Cedar | 10€ |
| Dark Chocolate Mousse, Black Miso, Barley and Whisky | 9€ |
| Tangerine, White Chocolate, Jasmine Tea and Timut Pepper | 9€ |
| Strawberry salad, Elderflower syrup, Almonds, Pollen e Dill oil | 9€ |

TASTING MENU

“CONTEMPORARY UMBRIA”

| |
|--|
| Roasted baby Onions, Vermouth sauce, Milk garum, Butter and Sage |
| Roasted Artichokes, Hollandaise sauce, Black Cardamom and Gianduja |
| Roasted Lamb, Horseradish and Turnips ; “Coratella”, Lemon and Wild Fennel |
| Linguine “Mancini”, “Fagiolina” beans, Cod tripe and toasted Barley |
| “San Costanzo” Brioche, Pinenuts gelato and Cedar |

55€

*cover charge and beverage
not included*