

ANTIPASTI

Carciofi arrostiti, Salsa Olandese, Cardamomo nero e Gianduia	17€
Trota scottata, Piselli alla brace, Fiori di Aglio selvatico e Olio di Sesamo	18€
Galantina di Pollo Tradizionale, Tartufo, Pistacchi, Verdure in conserva e Maionese	18€
Fegato di vitello confit, Alloro e More di Gelso	16€
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
Prosciutto di Suino Brado 24 mesi Az. Agr. Il Buiolo e Focaccia	20€

PRIMI PIATTI

Tagliolini freddi all'Uovo, Pesto di Erbe spontanee, Seppia marinata e Anguilla	20€
Bottoni ripieni di Stracotto di Pecora, Burro allo Zafferano e Fave alla brace	18€
Spaghettoni tiepidi "Mancini", Acqua di Pomodoro, Burro di Caciocavallo e Sambuco	17€
Fusilloni "Pasta Massi" siero di Ricotta, Trombette dei Morti e Tartufo Estivo	20€

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 Manzo 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
Spaghettoni tiepidi "Mancini", Acqua di Pomodoro, Burro di Caciocavallo e Sambuco
Brioche di San Costanzo, Pinoli e Cedro

55€

coperto e bevande escluse

STARTERS

Confit Beef Liver, Laurel and Black Mulberries	16€
Roasted Artichokes, Hollandaise sauce, Black Cardamom and Gianduja	17€
Seared Trout, Roasted Peas, Wild Garlic flowers and Sesame oil	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
24 months free range Pork Prosciutto with warm Focaccia	20€

FIRST COURSES

Tagliolini all'uovo served cold, wild Herbs pesto, marinated Cuttlefish and Eels	20€
Warm Spaghettoni “Mancini”, Tomato water, Caciocavallo butter and Elderflower	17€
“Bottoni” ravioli filled with Sheep stew, Saffron butter and BBQ Broad beans	18€
Fusilloni “Massi”, Ricotta whey, Black Chanterelles and Summer Truffle	20€

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 Beef 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
Warm Spaghettoni “Mancini”, Tomato water, Caciocavallo butter and Elderflower
“San Costanzo” Brioche, Pinenuts gelato and Cedar

55€

*cover charge and beverage
not included*