

ANTIPASTI

Pomodori Marinati, Succo di Ciliegie e Pimento, Pralinato di Aglione	17€
Trota marinata, salsa alle Ostriche e Pesto di Pistacchio	18€
Galantina di Pollo Tradizionale, Tartufo, Pistacchi, Verdure in conserva e Maionese	18€
Animelle di Vitello arrostate, Fragole alla brace, Senape, Foglie di Fico e Vaniglia	18€
Melanzana alla fiamma laccata al Miso, Latte di Nocciola e Verbena	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 tiepidi ai Ricci di Mare, Seppie Marinate e Olio al Bergamotto	20€
Plin di Selvaggina, Arancia alla Brace, Patate affumicate e Ginepro	18€
Spaghettoni "Pasta Massi", Peperone Arrosto, Aglione e Mollica di Pane	17€
Fusilloni "Pasta Massi" siero di Ricotta, Trombette dei Morti e Tartufo Estivo	20€

SECONDI PIATTI

Piccione cotto intero, Petto rosa e Cosce arrostate, Patè di Fegatini e Terrina di Patate	25€
Baccalà alla brace, Zucchine, Emulsione di Menta e Aceto di Tiglio	24€
Sorra di Manzo scottata, Midollo affumicato, Fagiolini e Anice verde	24€
Agnello alla brace, Rafano e Albicocche; Coratella, Limone e Finocchietto	23€
Funghi Cardoncelli arrostiti, Latte di Mandorla e Curry Verde	20€

DESSERT

Brioche di San Costanzo, Gelato ai Pinoli e Cedro	10€
Mousse al Sesamo Nero, More di Gelso, Miso e Paprika Dolce	9€
Panna Cotta alla Vaniglia e Yuzu, Basilico e Saint-Germain	9€
Pesche marinate, Mousse affumicata alle Pesche, Mandorla e Aneto	9€

MENU' DEGUSTAZIONE "UMBRIA CONTEMPORANEA"

Pomodori Marinati, Succo di Ciliegie e Pimento, Pralinato di Aglione
Melanzana alla fiamma laccata al Miso, Latte di Nocciola e Verbena
Agnello alla brace, Rafano e Albicocche; Coratella, Limone e Finocchietto
Spaghettoni "Pasta Massi", Peperone Arrosto, Aglione e Mollica di Pane
Brioche di San Costanzo, Pinoli e Cedro

55€

coperto e bevande escluse

STARTERS

Marinated Tomato, Cherries juice, Pimenton, Sweet Garlic	17€
Roasted Veal Sweetbreads, BBQ Strawberry, Mustard, Figs leafs, Vanilla	18€
Marinated Trout, Oyster sauce and Pistachio Pesto	18€
Umbrian Traditional Chicken Galantine, Truffle, preserved Vegetables and Mayo	18€
BBQ Roasted Aubergine glazed with Miso, Hazelnuts Milk and Verbena	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

Warm Tagliolini all'uovo, Sea Urchins, Marinated Cuttlefish and Bergamot Oil	20€
Ravioli "Plin" with Game stew, BBQ Oranges, Smoked Potato and Juniper	18€
Spaghettoni "Pasta Massi", Roasted Bell Pepper, Sweet Garlic and Bread Crumb	17€
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	25€
Grilled Cod, Zucchini, Mint sauce and Linden vinegar	24€
Seared Beef Flat Iron Steak, Smoked Bone Marrow, Green Beans and Green Anise	24€
Roasted Lamb, Horseradish and Apricots ; "Coratella", Lemon and Wild Fennel	23€
Seared Oyster mushrooms, Almond milk and Green Curry	20€

DESSERT

"San Costanzo" Brioche, Pinenuts gelato and Cedar	10€
Black Sesame Mousse, Mulberries, Miso and Sweet Pimenton	9€
Vanilla and Yuzu Panna Cotta, Basil and Saint-Germain	9€
Marinated Peaches, Peaches Smoked Mousse, Almonds and Dill	9€

TASTING MENU

"CONTEMPORARY UMBRIA"

Marinated Tomato, Cherries juice, Pimenton, Sweet Garlic
BBQ Roasted Aubergine glazed with Miso, Hazelnuts Milk and Verbena
Roasted Lamb, Horseradish and Apricots ; "Coratella", Lemon and Wild Fennel
Spaghettoni "Pasta Massi", Roasted Bell Pepper, Sweet Garlic and Bread Crumb
"San Costanzo" Brioche, Pinenuts gelato and Cedar

55€

*cover charge and beverage
not included*