

ANTIPASTI

Involtini di Cavolo Nero, Formaggio di Capra e Salsa Olandese all'Aglio Nero	17€
Funghi arrostiti e Caldarrosto, Beurre blanc all'Alloro e Visciole	18€
Tartare di Pecora, Tartufo Uncinato, Trombette dei Morti e Erbe al Verjus	18€
Galantina di Pollo Tradizionale, Tartufo, Pistacchi, Verdure in conserva e Maionese	18€
Cavolfiore crudo e cotto, Mandorla amara, Garum di Latte e Limone	17€
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

Risotto "Acquerello", Burro nocciola, Semi di Zucca, Zucca affumicata e Bottarga	18€
Plin di Selvaggina, Arancia alla Brace, Patate affumicate e Ginepro	18€
Spaghettoni "Mancini", Garum di Bue, Comtè e Vino Ossidato	18€
Tagliatelle all'Uovo, Burro allo Zafferano e Ragù di Quinto Quarto di Manzo	18€

SECONDI PIATTI

Piccione cotto intero, Petto rosa e Cosce arrostite, Patè di Fegatini e Terrina di Patate	25€
Baccalà alla brace, Salsa Pil Pil all'Aglio Nero, Verze stufate e Macis	24€
Sorra di Manzo scottata, Midollo affumicato, Zucca Hokkaido, Miele e Aceto di Riso	24€
Agnello alla brace, Rafano e Mela Cotogna; Coratella, Limone e Finocchietto	23€

DESSERT

Brioche di San Costanzo, Gelato ai Pinoli e Cedro	10€
Cioccolato "Dulcey", Gelato all'Arancia alla Brace e Capperi	9€
Flan di Formaggio di Capra, Cachi, Carrube e Gruè di Cacao	9€
Cioccolato Fondente 71%, Barolo Chinato e Uva Fragola	9€

MENU' DEGUSTAZIONE "UMBRIA CONTEMPORANEA"

Tartare di Pecora, Tartufo Uncinato, Trombette dei Morti e Erbe al Verjus
Cavolfiore crudo e cotto, Mandorla amara, Garum di Latte e Limone
Agnello alla brace, Rafano e Mela Cotogna; Coratella, Limone e Finocchietto
Spaghettoni "Mancini", Garum di Bue, Comtè e Vino Ossidato
Brioche di San Costanzo, Pinoli e Cedro

55€

coperto e bevande escluse

STARTERS

Black Cabbage Rolls, Goat Cheese, Black Garlic Hollandaise Sauce	17€
Sautéed Mushrooms, Roasted Chestnuts, Laurel Beurre Blanc and Sour Cherries	18€
Sheep Tartare, Black Autumn Truffle, Black Chanterelles and Verjus Salad	18€
Umbrian Traditional Chicken Galantine, Truffle, preserved Vegetables and Mayo	18€
Cauliflower "raw and cooked", Bitter almonds, Milk Garum and Lemon	17€
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

Risotto, Beurre Noisette, Pumpkin seeds, Smoked Pumpkin and Bottarga	18€
Ravioli "Plin" with Game stew, BBQ Oranges, Smoked Potato and Juniper	18€
Spaghetтини "Mancini", Ox Garum, Comtè cheese and Oxidized Wine	18€
Tagliatelle all'Uovo, Saffron Butter and Beef Offal Ragù	18€

SECOND COURSES

BBQ whole Pigeon, Breast served rare, Roasted Leg, Liver patè and Potato Terrine	25€
Grilled Cod, Black Garlic Pil Pil Sauce, stewd White Cabbage and Macis	24€
Seared Beef Flat Iron Steak, Smoked Bone Marrow, Pumpkin, Honey and Rice vinegar	24€
Roasted Lamb, Horseradish and Quince ; "Coratella", Lemon and Wild Fennel	23€

DESSERT

"San Costanzo" Brioche, Pinenuts gelato and Cedar	10€
"Dulcey" Chocolate, Roasted Orange Gelato and Capers	9€
Goat cheese Flan, Persimmons, Carob and Cocoa nibs	9€
71% Dark Chocolate, Barolo Chinato and Strawberry Grape	9€

TASTING MENU

"CONTEMPORARY UMBRIA"

Sheep Tartare, Black Autumn Truffle, Black Chanterelles and Verjus Salad
Cauliflower "raw and cooked", Bitter almonds, Milk Garum and Lemon
Roasted Lamb, Horseradish and Quince ; "Coratella", Lemon and Wild Fennel
Spaghetтини "Mancini", Ox Garum, Comtè cheese and Oxidized Wine
"San Costanzo" Brioche, Pinenuts gelato and Cedar

55€

*cover charge and beverage
not included*