

ANTIPASTI

Animelle di Vitello arrostate, Mela Cotogna, Burro e Salvia	18€
Terrina di Zucca Mantovana, salsa tostata al Latte di Mandorla e Dragoncello	16€
Baccalà alla brace, Mela verde, salsa Ponzu, Cime di Rapa e Pepe Verde	17€
Galantina di Pollo Tradizionale, Tartufo, Pistacchi, Verdure in conserva e Maionese	18€
Tuorlo d’Uovo marinato, Spuma di Cavolfiore, Macis, Clementine e Cavolfiore crudo	17€

Giardiniera di Verdure “Bottega Pavesi”	6€
Selezione di Formaggi Italiani e Francesi con Pan Brioche al Miele	5€ al pezzo
Gran Selezione di Salumi Umbri e Focaccia di Grano Arso	20€ 36€ 1 persona 2 persone

PRIMI PIATTI

Linguine “Pastificio LoSpago”, Garum di Faraona, Rosmarino e Limone Nero	17€
Tagliatelle all’uovo fatte in casa con Ragù alla Perugina	17€
Risotto “Acquerello”, Topinambur, Trombette dei Morti e Olio essenziale di Muschio	17€
Plin ripieni di Capriolo, Burro affumicato al Ginepro e Bottarga di Cabras	18€

SECONDI PIATTI

Piccione intero, Petto rosa e Cosce al BBQ, Patè di Fegatini e Terrina di Patate	24€
Anguilla laccata allo Shoyu invecchiato, Sedano Rapa e Alloro	23€
Petto, Coscia e Collo di Faraona, Rape, Burro alle Ostriche e Birra “Panamanà”	23€
Agnello alla brace, Pesto di Basilico e Pomodori; Coratella, Limone e Finocchietto	23€
Funghi Cardoncelli alla brace, Garum di Latte, Cumino, Pimenton e Cavolo Nero	18€

DESSERT

Brioche di San Costanzo, Gelato ai Pinoli e Cedro	10€
Mousse al Latte di Capra, Olivello Spinoso, Porcini essiccati e Verbena	9€
Cremoso al Cioccolato al Latte “Bagai”. Lavanda e Mirtilli selvatici	9€
Flan al Formaggio di Capra, Limone Salato e Rosa Canina	9€

MENU’ DEGUSTAZIONE “UMBRIA CONTEMPORANEA”

Tuorlo d’Uovo marinato, Spuma di Cavolfiore, Macis, Clementine e Cavolfiore crudo
Baccalà alla brace, Mela verde, salsa Ponzu, Cime di Rapa e Pepe Verde
Agnello alla brace, Pesto di Basilico e Pomodori; Coratella, Limone e Finocchietto
Linguine “Pastificio LoSpago”, Garum di Faraona, Rosmarino e Limone Nero
Brioche di San Costanzo, Pinoli e Cedro

55€

coperto e bevande escluse

STARTERS

Seared Veal Sweetbreads, Quince, Butter and Sage	18€
Pumpkin terrine, Toasted Almond milk and Tarragon	16€
BBQ Seared Cod, Green Apple, Ponzu, Turnip and Green Pepper	17€
Umbrian Traditional Chicken Galantine, Truffle, preserved Vegetables and Mayo	18€
Marinated Egg Yolk, Cauliflower foam, Macis, Tangerine and raw Cauliflower	17€

Pickled Vegetables “Giardiniera” by Bottega Pavesi	6€	
Italian and French Cheese plate with Chestnut Honey PanBrioche	5€ each	
“Gran Selezione” of Umbrian cured meats with burnt wheat focaccia	20€ for 1 pax	36€ for 2 pax

FIRST COURSES

Home made Tagliatelle with Ragù "alla Perugina" [chicken giblets, pork, beef]	17€
Linguine "Mancini", Guinea Fowl garum, Rosemary and Black Lemon	17€
Risotto "Acquerello", Topinambur, Black Chanterelles and Moss essential oil	17€
"Plin" Ravioli, filled with Roe Deer, Juniper smoked Butter and "Cabras" Bottarga	18€

SECOND COURSES

BBQ whole Pigeon, Breast served rare, Roasted Leg, Liver patè and Potato Terrine	24€
Glazed Eels with aged Shoyu, Celeriac and Bayleaf	23€
Guinea fowl; Breast, Leg and Neck, Turnips, Oyster butter and "Panamanà" beer	23€
Roasted Lamb, Basil Pesto and dried Tomatoes; "Coratella", Lemon and Wild Fennel	23€
Roasted Oyster mushrooms, Milk garum, Cumin, Pimenton and Black Cabbage	18€

DESSERT

"San Costanzo" Brioche, Pinenuts gelato and Cedar	10€
Goat milk Mousse, Sea Buckthorn, Dried Porcini and Verbena	9€
Milk Chocolate mousse, Lavender and Wild Blueberries	9€
Goad Milk Flan, Salted Lemon and Rosehip	9€

TASTING MENU

"CONTEMPORARY UMBRIA"

Marinated Egg Yolk, Cauliflower foam, Macis, Tangerine and raw Cauliflower
BBQ Seared Cod, Green Apple, Ponzu, Turnip and Green Pepper
Roasted Lamb, Basil Pesto and dried Tomatoes; "Coratella", Lemon and Wild Fennel
Linguine "Mancini", Guinea Fowl garum, Rosemary and Black Lemon
"San Costanzo" Brioche, Pinenuts gelato and Cedar

55€

*cover charge and beverage
not included*