

**IL
MOLO**
PELEGRINI 1978

Pane di nostra produzione e coperto 3,00 € | Acqua Panna e San Pellegrino 3,00 €

Home-made bread and indoor seating 3,00 € | Panna e San Pellegrino water 3,00 €

PERCORSO DEGUSTAZIONE

Il menu degustazione verrà servito esclusivamente per tutti i componenti del tavolo e non è divisibile.

La degustazione è stata pensata per far scoprire il mondo dell'acqua dolce in chiave contemporanea.

Snack di benvenuto

Trota di Lago semi marinata, Tzatziki, Mandorle e Brodetto di Piselli

Luccio mantecato, Legumi, Semi tostati e Salsa Nantes orientale

Riso Acquerello alla Puttanesca e Anguilla

Carpa Regina del Trasimeno in porchetta, Hummus di Ceci e Chutney di Cipolla

Pre-dessert

Dessert

Piccola pasticceria

TASTING MENU

The tasting menu will be served for all table guests and it is not divisible.

The tasting experience was designed to give people the chance to discover the world of fresh water cooking with a contemporary twist.

Welcome snack

Semi-marinated Lake Trout, Tzatziki, Almonds and Peas Soup

Creamed Pike, Vegetables, toasted Seeds and oriental Nantes Sauce

Acquerello Rice with Puttanesca Sauce and Eel

Trasimeno *Queen* Carp in porchetta, Chickpea Hummus and Onion Chutney

Pre-dessert

Dessert

Small pastries

65€

Per persona | Coperto incluso | Bevande escluse

Per person | Indoor seating included | Drinks not included

STARTERS | ANTIPIASTI

Trota di Lago semi marinata, Tzatziki,
Mandorle e Brodetto di Piselli 16 €
(2-4-7-8-9)

-
Semi-marinated Lake Trout, Tzatziki,
Almonds and Peas Soup

Luccio mantecato, Legumi, Semi
tostate Salsa Nantes orientale 14 €
(1-2-3-4-5-6-7-8-11)

-
Creamed Pike, Vegetables, toasted
Seed and oriental Nantes Sauce

Sandwich di Boccalone, Caponata,
Scapece e Vermut 16 €
(1-2-3-4-6-7-8-9)

-
Largemouth Bass Sandwich, Caponata,
Scapece and Vermouth

Crudo e Cotto di Corba rossa del Gargano,
Lemon Card salata e Fagiolini 19 €
(4-6)

-
Raw and Cooked Corba rossa del Gargano,
salted Lemon Card and Greenbeans

Capasanta scottata, Mousse di
Mortadella, Mela cotta e Indivia 16 €
(2-4-6-7-14)

-
Seared Scallop, Mortadella Mousse,
cooked Apple and Endive Salad

Tartare di Manzo, Pappa al Pomodoro,
Stracciatella e Pesto al Dragoncello 15 €
(1-2-4-6-7-9-10)

-
Beef Tartare, Tomato Soup,
Stracciatella and Tarragon Pesto

Uovo, Parmigiano, Spuma di Spinacino
e Tartufo estivo 16 €
(1-3-7)

-
Egg, Parmesan, Spinach Mousse
and summer Truffle

FIRST COURSES | PRIMI PIATTI

Tagliolini tirati a mano alla Tinca
affumicata 14 €
(1-3-4-7-9)

-
Hand-made Tagliolini with
smoked Tench

Bottoni di Erbette, Brodetto denso di Lago,
Burro allo Zafferano e Persico Reale marinato 16 €
(1-3-4-6-9-14)

-
Erbs Buttons, Lake Stew, Saffron Butter
and marinated Royal Perch

Gnocchi di Patate, Bisque di Crostacei,
Gamberi, Piselli e Limone 16 €
(1-2-3-4-6-7-14)

-
Potato Gnocchi, Shellfish Bisque,
Shrimps, Peas and Lemon

Cannelloni vegetali con Anatra
Confit e Fonduta di Pecorino 14 €
(1-3-6-7-9)

-
Vegetable Cannelloni with Confit
Duck and Pecorino Cheese

*La pasta fresca è rigorosamente fatta a mano e
tutta di nostra produzione come vuole la tradizione.*

-

*Pasta is strictly made by hand and all of our
production as tradition demands.*

SECOND COURSES | SECONDI PIATTI

Carpa Regina del Trasimeno
in porchetta, Hummus di Ceci
e Chutney di Cipolla

19 €
(4-11)

-
Trasimeno *Queen* Carp
in porchetta, Chickpea Hummus
and Onion Chutney

Salmerino con Blanquette di Porro,
Polvere di Olio d'Oliva e Cipollotto

22 €
(3-4-6)

-
Brook Trout with Leek Blanquette,
Olive Oil Dust and Spring Onion

Baccalà alla Perugina 2021

20 €
(4-5-6-8-9)

-
Perugina-style Cod 2021

Faraona farcita e i suoi Fegatini
con Ciaccia integrale

20 €
(1-2-3-6-7-10)

-
Fegatini stuffed Guinea Fowl
and wholemeal flat Bread

Stracotto di Vitello, Purè,
Salsa Albufera

19 €
(6-7-9)

-
Veal stew, Puree, Albufera Sauce

Tutti i secondi sono comprensivi di contorno (extra 6 €).

-

All second courses include side dish (extra € 6).

I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI
chiedere al personale di sala per qualsiasi informazione.

OUR DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS
ask the restaurant staff for any information.

NEL NOSTRO RISTORANTE
alcuni prodotti somministrati sono stati sottoposti ad abbattimento
rapido di temperatura negativa per garantire la massima qualità e
sicurezza per noi, ma soprattutto per la nostra clientela.
(piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04)

IN OUR RESTAURANT
certain products have been subjected to rapid blast chilling
to ensure maximum quality and safety for us,
but above all for our customers.

GRAZIE PER LA COLLABORAZIONE
E PER AVERCI SCELTO

La famiglia Pellegrini

IDENTITÀ GOLOSE
Guida 2021
XIV EDIZIONE

BIBENDA


MICHELIN
2021

 Le Guide de
L'Espresso

GAMBERO ROSSO


LE GUIDE
la Repubblica