

PERCORSO DEGUSTAZIONE

I classici

€ 60 p.p.

- Snack di benvenuto
- Luccio mantecato, Roveja, Semi tostati e Salsa Nantes
- Tagliolini tirati a mano alla Tinca affumicata
- Carpa Regina del Trasimeno in porchetta, Hummus di Ceci e Chutney di Cipolla

Pre-dessert –

Dessert

-Piccola pasticceria

3 calici abbinati 24 € / 4 calici abbinati 32€

- *I menu degustazione verranno serviti esclusivamente per tutti i componenti del tavolo e non è divisibile*
- *Nelle degustazioni il coperto e' incluso /bevande escluse*

PERCORSO DEGUSTAZIONE

Lungo

€ 74 p.p.

- Snack di benvenuto
- Trota, latte di anacardi ,burro e frutti rossi
- Sandwich di Boccalone, Caponata, Vermut e zucca
- Bottoni di Erbette, ristretto di persico Sole ,Burro allo Zafferano e Persico Reale marinato
- Spaghettoni Mancini ,burro ,limone ,bottarga di lago e cioccolato
- Salmerino il Suo fondo e Salsa Olandese
- Pre-dessert
- Dessert-
- Piccola pasticceria

3 calici abbinati 24 € / 4 calici abbinati 32€

- *I menu degustazione verranno serviti esclusivamente per tutti i componenti del tavolo e non è divisibile*
- *Nelle degustazioni il coperto e' incluso /bevande escluse*

PERCORSO DEGUSTAZIONE

Terraria

€ 74 p.p.

- Snack di benvenuto
 -
- Terrina di Faraona , fondo e insalata russa
 -
- Uovo parmantier di patate, castagne e amarena
 -
- Tortelli di Anatra, Pecorino e prugne
 -
- Passatelli ,spuma funghi di stagione ,brodo della tradizione
 -
- Quaglia farcita e i suoi fegatini

- Pre-dessert –

- Dessert-

- Piccola pasticceria

3 calici abbinati 24 € / 4 calici abbinati 32€

- *I menu degustazione verranno serviti esclusivamente per tutti i componenti del tavolo e non è divisibile*
- *Nelle degustazioni il coperto e' incluso /bevande escluse*

MENU' ALLA CARTA

Pane di nostra produzione e coperto 4,00 €

Acqua Panna e San Pellegrino 3,00 €

ANTIPASTI

18 €

- Trota di Lago marinata,
Tzatziki, Mandorle e infuso di lamponi
(2-4-7-8-9)
- Salsiccia di lago e fagioli...na
(3-4-6-8)
- Luccio mantecato, Roveja,
Semi tostati e Salsa Nantes
(2-3-4-5-6-7-8-11)
- Sandwich di Boccalone,
Caponata, Vermut e zucca
(1-2-3-4-6-7-8-9)
- Terrina di Faraona , fondo e
insalata russa
(4-6-7)
- Uovo parmantier di patate, castagne
e amarena
(1-2-3-7)

PRIMI PIATTI

20€

- Tagliolini tirati a mano alla Tinca affumicata
(1-2-3-4-7-9)
- Bottoni di Erbette, ristretto di persico Sole, Burro allo Zafferano e
Persico Reale marinato
(1-2-3-4-6-7-9-14)
- Riso Acquerello mantecato al Brodetto
di Lago,
Lemon curd e Anguilla
(min.per 2 persone) (
2-3-4-6-7-9-14)
- Tortelli di Anatra, Pecorino e prugne
(1-2-3-6-7)
- Passatelli ,spuma funghi di stagione ,brodo della tradizione
(1-2-3-6-7)

SECONDI PIATTI

25€

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

(4-11)

- Salmerino il Suo fondo e Salsa Olandese

(2-3-4-6)

- Cotoletta di Pescato , cavolfiore ,
crauto e maio alla colatura di alici

(1-4-5-6-7-8-9)

- Quaglia farcita ,funghi e i suoi fegatini

(1-2-4-6-7-9-10)

- Maialino da latte ,insalata brasata ,
mela e paprika

(2-3-6-7- 10)