

# PERCORSO DEGUSTAZIONE

## I classici

€ 55p.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€

- *Il menu degustazione scelto ,verra' servito per tutti i componenti del tavolo e non sara' divisibile*
- *Nelle degustazioni il coperto e' incluso /bevande escluse*

# PERCORSO DEGUSTAZIONE

## Lungo

€ 70 p.p.

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

3 calici abbinati 24 € / 4 calici abbinati 32€

- *Il menu degustazione scelto ,verra' servito per tutti i componenti del tavolo e non sara' divisibile*  
*Nelle degustazioni il coperto e' incluso /bevande escluse*

# PERCORSO DEGUSTAZIONE

## Terraria

€ 60p.p.

- Snack di benvenuto
  -
- Terrina di Faraona , fondo e insalata russa
  -
- Uovo parmentier di patate, fave e amarena
  -
- Pappardella al ragu' di Germano reale e parmigiano stagionato oltre 30 mei
  -
- Petto d'anatra ,albicocca ,giardiniera
  
- Pre-dessert –
  
- Dessert-
  
- Piccola pasticceria

•  
3 calici abbinati 24 € / 4 calici abbinati 32€

• *Il menu degustazione scelto ,verra' servito  
per tutti i componenti del tavolo e non sara' 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  
*(4-7-8-9)*
- Tartare di salmerino ,estratto di panzanella  
*(3-4-6-8)*
  - Luccio mantecato, Roveja,  
Semi tostati e Salsa Nantes  
*(3-4-5-6-7-8-11)*
  - Sandwich di Boccalone,  
Caponata, Vermut e zucchini  
*(1-3-4-6-7-8-9)*
- Crudo di Bisonte ( az. Gatti ) ,kefir e fondo bruno ( 6-7)
  - Terrina di Faraona , fondo e  
insalata russa  
*(4-6-7)*
  - Uovo parmentier di patate, fave  
e amarena  
*(1-3-7)*

## PRIMI PIATTI

18€

- Tagliolini tirati a mano alla Tinca affumicata  
*(1-3-4-7-9)*
- Bottoni di Erbette, ristretto di persico Sole, Burro allo Zafferano e  
Persico Reale marinato  
*(1-3-4-6-7-9)*
- Riso Acquerello mantecato al Brodetto  
di Lago,  
Lemon curd e Anguilla  
(min.per 2 persone )  
*(3-4-6-7-9)*
- Pappardella al ragu' di Germano reale e parmigiano stagionato oltre 30  
mei  
*(1-3-6-7)*
- Passatelli ,asparagi ,salsiccia e ricotta salata  
*(1-3-6-7)*

## SECONDI PIATTI

23€

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

*(4-11)*

- Salmerino ,patate ,limone , piselli

*(3-4-6-7)*

- Cotoletta di Pescato , finocchi , arance

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

- Quaglia farcita ,funghi e i suoi fegatini

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

- Maialino da latte ,insalata brasata ,  
mela e paprika

*(-3-6-7- 10)*



## **Cucina Creativa Del Trasimeno**

**Un viaggio sensoriale che parte dall'Umbria**

---

I piatti del nostro menu sono il racconto di una terra antica, da ripercorrere attraverso la ricerca e la riscoperta di ingredienti dimenticati, ma di grande qualità. Fusione tra passato e presente, il nostro pesce di lago si fa protagonista di un viaggio nel gusto che da antiche ricette ci traghetta verso il futuro

**MICHELIN**  
**2024**