

IL
MODO

PELLEGRINI 1978

PERCORSI DEGUSTAZIONE

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

I Classici*

€55

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

Lungo*

€70

Snack di benvenuto

Trota, latte di anacardi ,burro e frutti rossi

Sandwich di Boccalone, Caponata, Vermut e salsa scapece di zucchine

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, piselli e limone

Pre-dessert

Dessert

Piccola pasticceria

Terraria*

€60

Snack di benvenuto

Terrina di Faraona, fondo e insalata russa

Uovo, taleggio, fave e amarena

Pappardella al ragu' di germano reale e parmigiano oltre 30 mesi

Petto d'anatra, sedano rapa, giardiniera

Pre-dessert

Dessert

Piccola pasticceria

*3 calici abbinati

€24

*4 calici abbinati

€32

MENÙ ALLA CARTA

Antipasti

€18

Trota di lago, marinata, tzatziki, mandorle e infuso di lamponi (4/7/8/9)

Terrina di lago, fagiolina del trasimeno e olandese (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 salsa scapece di zucchine (1/3/4/6/7/8/9)

Terrina di faraona, fondo e insalata russa (4/6/7)

Uovo, taeggio, fave e amarena (1/3/7)

Carciofo, pecorino e menta (3/7)

Primi

€18

Tagliolini tirati a mano alla tinca affumicata (1/3/4/7/9)

Bottoni di erbe, 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.2 pax) (3/4/6/7/9)

Pappardella al ragu' di germano reale e parmigiano oltre 30 mesi (1/3/6/7)

Passatelli, salsiccia, asparagi e ricotta salata (1/3/6/7)

Secondi

€23

Carpa Regina del Trasimeno in porchetta, Hummus di ceci e Chutney di cipolla (4/11)

Salmerino, patate, piselli e limone (3/4/6/7)

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)

Crudo di manzo, pappa al pomodoro, pesto e stracciatella (6/7)

Frittura di pescato (1/4/6/7/9/10)

€18

Pane di nostra produzione e coperto

€4

Acqua Panna e San Pellegrino

€3

DESSERT €9

Composta di rabarbaro e fragole,
gelato alle fragole, panna e meringa (6/7)

Torta morbida di ricotta,
crema inglese e variegato all'amarena (3/7)

Cioccolato bianco,
mela verde, caramello salato (3/7)

Piccola pasticceria
(1/3/7/8)

FINE PASTO

Caffé €2

Decaffeinato / Orzo €2

Artigianali €7

Classici €4

TASTING MENUS

Tasting menus will be served exclusively for all the components of the table, and is not divisible.
Cover charge is included in the tasting menus / drinks are not included.

The Classics*

€55

Welcome snack

Creamed pike, roveja peas, toasted seeds, and Nantes sauce

Hand-rolled tagliolini with smoked tench

Trasimeno queen carp, chickpea hummus, and onion chutney

Pre-dessert

Dessert

Small bakery

Long*

€70

Welcome snack

Trout, cashew milk, butter, and red fruits

Boccalone sandwich, caponata, vermouth, and zucchini scapece sauce

Buttons of herbs, sun perch reduction, saffron butter, and marinated royal perch

Spaghettoni mancini, with butter, lemon, lake bottarga, and chocolate

Char, potatoes, peas, and lemon

Pre-dessert

Dessert

Small bakery

Terraria*

€60

Welcome snack

Guinea fowl terrine, jus and Russian salad

Egg, taleggio cheese, fava beans, and sour cherry

Pappardella with wild duck ragù and 30 month aged parmesan

Duck, celeriac, and pickled vegetables

Pre-dessert

Dessert

Small bakery

**3 glasses paired*

€24

**4 glasses paired*

€32

À LA CARTE MENÙ

Starters

€18

Marinated lake trout, tzatziki, almonds, and raspberry infusion (4/7/8/9)

Lake terrin, Trasimeno beans, and hollandaise sauce (3/4/6/8)

Creamed pike, roveja peas, toasted seeds, and Nantes sauce (3/4/5/6/7/8/11)

Boccalone sandwich, caponata, vermouth, and zucchini scapece sauce

(1/3/4/6/7/8/9)

Guinea fowl terrine, jus and russian salad (4/6/7)

Egg, taleggio cheese, fava beans, and sour cherry (1/3/7)

Artichoke, pecorino cheese, and mint (3/7)

First Courses

€18

Hand-rolled tagliolini with smoked tench (1/3/4/7/9)

Buttons of herbs, sun perch reduction, saffron butter,

and marinated royal perch (1/3/4/6/7/9)

Risotto acquerello creamed with lake broth, lemon curd, and eel

(min. 2 people) (3/4/6/7/9)

Pappardella with wild duck ragù and over 30-month-aged Parmesan (1/3/6/7)

Passatelli, with sausage, asparagus, and salted ricotta (1/3/6/7)

Main Courses

€23

Trasimeno queen carp chickpea hummus, and onion chutney (4/11)

Char, potatoes, peas, and lemon (3/4/6/7)

Stuffed quail, mushrooms, and its liver (1/4/6/7/9/10)

Suckling pig, braised greens, apple, and paprika (3/6/7/10)

Beef tartare, tomato bread soup, pesto, and stracciatella cheese (6/7)

Fried catch of the day (1/4/6/7/9/10)

€18

Homemade bread & cover charge

€4

Water Panna / San Pellegrino

€3

DESSERT €9

Rhubarb and strawberry compote,
strawberry ice cream, whipped cream, and meringue (6/7)

Soft ricotta cake,
custard and black cherry swirl (3/7)

White chocolate,
green apple, salted caramel (3/7)

Small bakery
(1/3/7/8)

END OF MEAL

Coffee €2

Decaf / Barley coffee €2

Artisanal €7

Classics €4