


















Menù Degustazione


Crudo di gambero con la sua bisque
fagiolina del Trasimeno, spuma di porcino, patata croccante   

Lollipop di coniglio fritto al pistacchio
peperone, curry e finocchietto selvatico    

Taglierino all'alga spirulina, tartare di capesante, brodo dashi    

L'uovo nei ravioli al tartufo
cremoso di porcini, soffice di foie gras   

Filetto di baccalà in oliocottura
bernese al tè Matcha, bieta Pak Choi   




Agnello, liquirizia, foglia di limone, cipolla all'agro e sfoglia di patate 

Tarte Citron e gelato alla liquirizia    

Vini da noi selezionati: 3 calici € 15 / 4 calici € 20




Il menu degustazione è servito singolarmente
e per tutti gli ospiti del tavolo ad € 85 a persona




Tasting Menu


*Raw prawn with its bisque
Trasimeno beans cream, porcini mousse, crunchy potato*   

*Pistachio fried rabbit lollipops
with pepper, curry and wild fennel sauce*    

Seaweed noodles, scallop tartare and dashi broth    

*Ravioli with soft egg yolk inside, black truffle
porcini mushroom purée and foie gras mousse*   

Cod fillet in cooking oil, Matcha tea béarnaise, Pak Choi chard   

*Loin of lamb flavoured with lemon leaf and licorice
served with sour onion and potatoes* 

Lemon tart with soft meringue and licorice ice cream    

Selected wines from us: 3 glasses € 15 / 4 glasses € 20

*Tasting menu is served individually
and for all guests of the table for € 85 per person*




Antipasti / Hors d'oeuvres

Sottobosco....muschio alle erbe con castagne e tartufo
vellutata di patate, terra di porcini     € 13
*Undergrowth....moss with herbs, chestnuts and truffle
on cream of potatoes and porcini mushroom flavoured breadcrumbs*

Wafer al foie gras e tartufo
insalatina di germogli, maionese all'aceto di Jerez     € 14
Wafer with foie gras and truffles, sprouts salad and Jerez vinegar flavoured mayonnaise

Lollipop di coniglio fritto al pistacchio
peperone, curry e finocchietto selvatico     € 13
Pistachio fried rabbit lollipops with pepper, curry and wild fennel sauce

Tacos al baccalà, fondente di cipolla
bernese alla colatura di alici del Cantabrico      € 15
Codfish tacos, braised onion, Cantabrian anchovy sauce bernese



Crudo di gambero con la sua bisque
fagiolina del trasimeno, spuma di porcino, patata croccante    € 15
Raw prawn with its bisque, Trasimeno beans cream, porcini mousse, crunchy potato




Primi piatti / Starters

Frange alla rapa rossa, porro e semi di papavero    € 13
"Frange" pasta made with beetroot and served with leek and poppy-seeds



L'uovo nei ravioli al tartufo
cremoso di porcini, soffice di foie gras    € 17
Ravioli with soft egg yolk inside, black truffle, porcini mushroom purée and foie gras mousse

Taglierino all'alga spirulina, tartare di capesante, brodo dashi     € 16
Seaweed noodles, scallop tartare and dashi broth

Risottino al pepe di Timut, stracotto d'anatra, peperone arrosto   € 16
(Minimo 2 porzioni)
Risotto with Timut pepper, duck stew, roast pepper (Minimum 2 portions)

Conchiglioni di Gragnano, ricotta di bufala
seppia allo zafferano, passata di zucca e i suoi semi tostati    € 16
*Shell Gragnano pasta with buffalo ricotta
saffron flavoured cuttlefish, pumpkin cream and roasted seeds*

Secondi piatti / *Main courses*

Stinco di maialino da latte cotto a bassa temperatura
riduzione di birra doppio malto, ananas, finferli e finocchio   € 18
*Suckling pig shank cooked at low temperature
double malt beer reduction, stewed pineapple, mushrooms and fennel*

Agnello, liquirizia, foglia di limone, cipolla all'agro e sfoglia di patate  € 24
Loin of lamb flavoured with lemon leaf and licorice served with sour onion and potatoes

Coniglio in porchetta di arachidi
cremoso di carciofo, vermouth “Numero Uno” Raina     € 18
Peanut roasted rabbit, creamy artichoke and umbrian vermouth

Filetto di baccalà in oliocottura
bernese al tè Matcha, bieta Pak Choi    € 20
Cod fillet in cooking oil, Matcha tea béarnaise, Pak Choi chard

Zuppa di pesce in vasocottura con patate allo zafferano     € 22
Fish soup in pots with saffron potatoes (monkfish, cuttlefish, crayfish)

Selezione di formaggi nazionali con miele e mostarda   € 17
National cheese selection served with honey and candied fruits

Dolci / *Desserts*

Tarte Citron e gelato alla liquirizia     € 10
Lemon tart with soft meringue and licorice ice cream





Consigliato con Vendemmia tardiva, Palazzone € 4

Tortino caldo al cioccolato fondente Manjari del Madagascar
con declinazione di 5 sapori    € 10
Dark chocolate soufflé with tasting of 5 flavours

Consigliato con Moscato rosa , Franz Haas € 8

Pere al sagrantino
creme brulé alla cannella, cialdine alle mandorle     € 10
Pears cooked in Sagrantino sweet wine with cinnamon crme brulee and crispy almond waffles

Consigliato con Sagrantino passito, Antonelli € 4

Viaggio...ai tropici [Bavarese al cocco, crema al cioccolato, gelatina al mango
cialde croccanti alle noci pecan, frutto della passione]     € 10
*Travel to the tropics [Coconut mousse, chocolate cream, mango jelly
crispy waffles with pecans, passion fruit]*

Consigliato con Muffa nobile, Palazzone € 7

Un'idea di tiramisù....con banane caramellate    € 10
Deconstructed tiramisù with caramel bananas....

Consigliato con Passito di Pantelleria, Martinez € 4

Biscotteria secca fatta in casa     € 5
Homemade biscuits

Da abbinare con Vinsanto, Pucciarella € 4