

ESTATE 2019



#ALCHIARODILUNA

GLI ANTIPASTI

Cannolo croccante, baccalà, olive taggiasche e mousse di patate allo zafferano

Il tuorlo '40 secondi', crema Parmentier e tartufo amerino

Panzanella frita con polpo croccante e crumble di olive taggiasche

Degustazione di crudo di Norcia tagliato al coltello, 'cornetti' di pane fritto

Crostata di ortica e erbe spontanee con salsa fredda di melanzane

Tortino di zucchine, pecorino, crema di ceci e tartufo locale

I PRIMI PIATTI

Spaghetti artigianali con vongole e bottarga

Chitarrine all'uovo 'cacio e pepe' con lamelle di tartufo locale

Il piatto della tradizione: Ciriolo al 'rancetto'

Pappardelle erborinate tirate a mano con ragù bianco d'oca al coltello e maggiorana

Paccheri, zucchine dorate e basilico

Lasagnetta verde, besciamella al serpollo e pinoli croccanti

I SECONDI PIATTI

Tonno, gazpacho di pomodoro verde e menta

La Gabelletta e la tradizione: La palomba o la faraona alla leccarda di Amelia!

Carré di agnello con pesto di pistacchi e riduzione di Porto spagnolo

Vitello tonnato con fiori di capperi

La tartara di manzo dello Chef

LA GRIGLIA E LO SPIEDO

Tagliata di manzo come vuoi tu!

al tartufo e olio alla maggiorana

al sale speziato e olii aromatizzati

classica

con fiori di zucca, valeriana e scaglie di grana

Filetto di manzo italiano

Classico scottadito d'agnello

Degustazione di carni miste

Solo il fine settimana: Selezione dallo spiedo con pollo ruspante, piccione e faraona

I CONTORNI

Insalata mista di stagione

Frittatina di verdure senza uovo

Patate al sale speziato

Verdura all'agro o ripassata in padella

Bouquet di verdure grigliate e marinate

LA FRUTTA E I DESSERT

Selezione di formaggi con miele, composte e calice di marsala secco

Delizia al fondente e gelato ai lamponi

Spuma di mascarpone e cacao amaro

Cheesecake ai frutti di bosco

Semifreddo alla vaniglia e coulis di fragole e menta lime

Crostata al limoncello, crema al limone e passion fruit

Trifle 'tre strati' ai frutti di bosco

Macedonia di frutta fresca con gelato

Costo medio tra trentacinque e quaranta euro





#LEGGEROCONGUSTO

IL PRANZO OPEN AIR

Panzanella e baccalà

Caprese di bufala con zucchine grigliate e pesto di basilico

Prosciutto e melone

Spaghettoni con pesto di basilico e menta, pomodorini ciliegini

Insalata di riso Venere con brunoise di verdure e gamberetti al curry

Insalata di polpo con patate, fagiolini e fagioli cannellini

Vitello tonnato con fiori di capperi

Insalata dello Chef

Macedonia di frutta fresca con gelato

Gelo di anguria

Costo medio tra venti e trenta euro

