



UMBRIA

“IL MARE IN TAVOLA”



ENTRÉ

Crostino caldo al tartufo umbro, pane tostato, crema di pecorino umbro, olio extravergine umbro e tartufo grattugiato. Servito con aperitivo Extra Dry Prosecco D.O.C. Tenuta Lamborghini

Warmer Crostino mit umbrischem Trüffel, geröstetem Brot, umbrischer Pecorino Creme, nativem Olivenöl extra aus Umbrien und frisch gehobeltem Trüffel. Serviert mit einem Aperitif Extra Dry Prosecco D.O.C. Tenuta Lamborghini

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI - DREIERLEI KOSTPROBEN



Brustico moderno, pesce di lago affumicato a freddo, poi scottato e leggermente arrostito, emulsione di olio e limone, sedano croccante e capperi, finitura con una nota di tartufo uncinato di Norcia, con cialda di crescita eugubina
Tartare di trota del Trasimeno, agrumi, olio umbro e pepe, con chips sottilissima di pane al rosmarino
Crema leggera di **fagiolina del Trasimeno**, gambero di fiume scottato, olio alle erbe e crumble salato

Brustico modern, Süßwasserfisch kalt geräuchert, anschließend kurz angebraten und leicht geröstet, Olivenöl Zitronen Emulsion, knackiger Sellerie und Kapern, vollendet mit einer feinen Note Norcia Uncinato Trüffel, dazu eine knusprige “Crescia Eugubina”

Tatar von Trasimeno Forelle, Zitrus, umbrisches Olivenöl und Pfeffer, dazu hauchdünne Rosmarin Brotchips
Leichte **Creme von Fagiolina** vom Lago Trasimeno (kleine Bohne vom Trasimenischen See), kurz gebratene Flussgarnele, Kräuteröl und herzhafter Crunch

ZUPPETTA – SÜPPCHEN

Zuppetta chiara di **orzo perlato** al limone e erbe, con pesci di lago e crema leggera di **fagioli occhio nero** a rifinire

Klare **Perlgrauen Suppe** mit Zitrone und Kräutern, mit Süßwasserfisch und einer leichten **Schwarzaugenbohnen Creme** als feiner Abschluss

PRIMO PIATTO - ERSTER GANG

Strangozzi fatti in casa con ragù leggero di trota del Trasimeno, mantecati con un'emulsione di olio umbro e limone, rifiniti con erbe fresche e briciole croccanti al rosmarino

Hausgemachte Strangozzi mit leichtem Ragout von Trasimeno Forelle, geschwenkt in einer umbrischen Olivenöl Zitronen Emulsion, vollendet mit frischen Kräutern und knusprigen Rosmarin Bröseln

SECONDO PIATTO – HAUPTGANG

Brustico tradizione contemporanea, **Persico reale del Trasimeno** arrostito e scottato, olio extravergine umbro, sale e pepe, con una goccia di limone a rifinire, con contorno di Bandiera umbra

Hauptgang



Brustico, zeitgemäß interpretiert, **Persico reale vom Trasimeno**, geröstet und kurz angebraten, nativem Olivenöl extra aus Umbrien, Salz und Pfeffer, vollendet mit einem Hauch Zitrone, dazu umbrische “Bandiera” als Beilage

DESSERT

Crescinda spoletina, servita con un bicchierino di **Grappa Norcina** con Tartufo Nero Pregiato, grappa artigianale prodotta in Umbria

Crescinda nach Spoleto Art, serviert mit einem kleinen Glas **Grappa Norcina** mit edlem schwarzen Trüffel, handwerklich hergestellte Grappa aus Umbrien

€ 54,90



ENTRÉE

Der warme Crostino gehört zur Brotkultur Mittelitaliens, in der eine geröstete Scheibe zur Bühne für frisches Olivenöl und kräftige Aromen wird. In Umbrien trifft dieser einfache Auftakt seit jeher auf die Trüffeltradition, geprägt von den Wäldern der Valnerina und den Hügeln im Landesinneren. Die umbrische Pecorino Creme erinnert an die alte Schafhaltung im Apennin, der Trüffel vollendet mit markantem Waldduft. Dazu eröffnen wir mit Extra Dry Prosecco D.O.C. Tenuta Lamborghini, frisch und elegant.

VORSPEISENTRIO

Brustico modern. Brustico entstand als geselliges Ritual am Lago Trasimeno, mit kurzer Garzeit und klarer Würzung. Unsere Interpretation ergänzt eine moderne Technik: kalt geräuchert, dann kurz angebraten und leicht geröstet, serviert mit Olivenöl Zitronen Emulsion, Sellerie und Kapern, einer feinen Note Norcia Uncinato Trüffel und einer knusprigen Crescia Eugubina Tuille als Hommage an das traditionelle Brot aus dem Raum Gubbio.

Tatar von Trasimeno Forelle. Hier steht Süßwasserfrische im Vordergrund, mit Zitrus, Olivenöl und Pfeffer, ergänzt durch hauchdünne Rosmarin Brotchips.

Leichte Creme von **Fagiolina** vom Lago Trasimeno mit Flussgarnele. Bohne und Süßwasser verbinden sich zu einem eleganten Bissen, abgerundet durch Kräuteröl und einen herzhaften Crunch.

SÜPPCHEN

Das klare Perlgrauen Süsschen mit Zitrone und Kräutern greift die traditionelle Getreidebrühe der Binnenküche auf, hier leichter und duftiger. Süßwasserfisch sorgt für feine Präsenz, eine leichte Schwarzaugenbohnen Creme gibt runde Tiefe.

ERSTER GANG

Hausgemachte Strangozzi mit leichtem Ragout von Trasimeno Forelle bringen Seefischküche in eine warme, vertraute Form. Fein geschwenkt in Olivenöl Zitronen Emulsion, vollendet mit frischen Kräutern und knusprigen Rosmarin Bröseln.

HAUPTGANG

Brustico, traditionell gedacht und zeitgemäß serviert. Zubereitet mit Persico reale vom Trasimeno, geröstet und kurz angebraten, vollendet mit nativem Olivenöl extra, Salz, Pfeffer und einem Hauch Zitrone. Dazu die umbrische Bandiera, in Olivenöl geschmorte Paprika und Zwiebeln, als klassischer, süß aromatischer Gegenpol.

DESSERT

Crescionda aus Spoleto. Ein historisches Dessert, entstanden aus dem Handwerk, einfache Zutaten in eine kompakte, duftende Süßspeise zu verwandeln, oft zu besonderen Anlässen zubereitet. Dazu servieren wir die Grappa Norcina mit edlem schwarzen Trüffel, eine handwerklich hergestellte Grappa aus Umbrien, kräftig und lang anhaltend.