

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

Arvoltolo perugino in versione gourmet, croccante e leggero, con mousse di ricotta di pecora fresca artigianale, petali di salume “Coglioni di Mulo” e composta di cipolla rossa al vino rosso, finitura di pepe nero

Prosciutto di Norcia IGP in petali, gelée leggera al vino bianco umbro, zeste di limone e cubetti di focaccia al rosmarino

Fagiolina del Lago Trasimeno servita fredda, in insalata fine con sedano croccante e cipolla rossa marinata, olio extravergine umbro e lamelle di tartufo uncinato di Norcia

Perugino Arvoltolo, modern interpretiert, fein knusprig, mit einer Mousse aus frischer, handwerklicher Schafsricotta, zarten Scheiben der Spezialität “Coglioni di Mulo” (wörtlich: Maultierhoden) und Rotwein Zwiebelkompott, vollendet mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer

Prosciutto di Norcia g.g.A. (Norcia Schinken, luftgetrockneter Rohschinken) in feinen Blüten, leichte umbrische Weißwein Gelée, Zitronenzeste und kleine Rosmarin Focaccia Würfel

Fagiolina vom Lago Trasimeno (kleine Bohne vom Trasimenischen See), kalt serviert als feiner Salat mit knackigem Sellerie und mariniertes roter Zwiebel, nativem Olivenöl extra und hauchdünnen Scheiben Norcia Uncinato Trüffel

ZUPPETTA – SÜPPCHEN

Crema di fagioli occhio nero, rosmarino e olio extravergine umbro, con orzo perlato e palomba rosolata in piccolo ragù, finitura di pepe nero

Cremesuppe von Schwarzaugenbohnen mit Rosmarin und nativem Olivenöl extra aus Umbrien, mit Perlgrauen und einem kleinen Ragout von Palomba (Wildtaube), vollendet mit schwarzem Pfeffer

PRIMO PIATTO - ERSTER GANG

Strangozzi fatti in casa alla norcina, mantecati con crema vellutata di salsiccia e Pecorino “Il Norcia” semistagionato 60 90 giorni, rifiniti con pepe nero macinato al momento e una nota di tartufo uncinato di Norcia

Hausgemachte Strangozzi alla Norcina, cremig geschwenkt mit Salsiccia und Pecorino “Il Norcia”, 60 bis 90 Tage gereift, veredelt mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und einer feinen Note Norcia Uncinato Trüffel

SECONDO PIATTO – HAUPTGANG

Friccò all'eugubina in versione gourmet, carne brasata e poi rosolata, fondo ristretto al profumo di erbe umbre, servito con la sua salsa lucida e una nota finale di pepe nero, con contorno di Bandiera umbra

Friccò all'Eugubina, modern interpretiert, zart geschmortes Fleisch, anschließend kräftig angebraten, mit reduziertem Kräuterjus aus Umbrien, vollendet mit schwarzem Pfeffer, dazu umbrische “Bandiera” als Beilage

DESSERT

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

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

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

Arvoltolo aus dem Raum Perugia. Ursprünglich ein Festtagsgebäck aus der Hausküche, süß oder herzhaft je nach Anlass. Wir interpretieren ihn leichter und knuspriger und kombinieren ihn mit einer Mousse aus frischer, handwerklicher Schafsricotta, mild und milchig. Die Spezialität "Coglioni di Mulo" (wörtlich: Maultierhoden) setzt eine würzige Note der Norcineria, ausbalanciert durch ein Rotwein Zwiebelkompott, ganz im Sinne traditioneller süß würziger Kontraste.

Prosciutto di Norcia. Norcia gilt seit Jahrhunderten als Zentrum der Norcineria, einer Handwerkskunst, die Fleisch durch Reifung und Würzung veredelt. Wir servieren den luftgetrockneten Rohschinken in feinen Blüten, dazu eine umbrische Weißwein Gelée, Zitronenzeste und kleine Rosmarin Focaccia Würfel.

Fagiolina vom Lago Trasimeno. Eine kleine, seltene Bohne mit starkem Bezug zur Landwirtschaft am See, Sinnbild für Saison und Geduld. Kalt serviert als feiner Salat mit Sellerie und mariniertem roter Zwiebel, nativem Olivenöl extra und hauchdünnen Scheiben Norcia Uncinato Trüffel, See und Wald in einem Bissen.

SÜPPCHEN

Hülsenfrüchte und Getreide sind das tägliche Gedächtnis der umbrischen Küche: wärmend, nahrhaft, ehrlich. Schwarzaugenbohnen und Perlgrauen erzählen diese Tradition. Ein kleines, kräftig angebratenes Ragout von Palomba (Wildtaube) verweist auf die traditionelle Wildküche des Hinterlands, geprägt von langsamen Garzeiten und intensiven Fonds.

ERSTER GANG

Strangozzi alla Norcina. Strangozzi sind eine typische umbrische Pasta aus der Hausküche. Die Variante alla Norcina stellt die Kultur von Norcia in den Mittelpunkt, wo Salsiccia und Schafskäse seit Generationen die herzhaften Klassiker prägen. Die cremige Mantecatura mit Pecorino "Il Norcia" (60 bis 90 Tage gereift) und eine feine Note Norcia Uncinato Trüffel runden den Gang ab.

HAUPTGANG

Friccò all'Eugubina. In der Gegend um Gubbio gilt Friccò als Festgericht, traditionell aus mehreren Fleischsorten, die zu einem kräftigen, geselligen Schmorgericht zusammenfinden. In unserer Version verwenden wir Hähnchen, Kaninchen und Lamm, sanft geschmort und anschließend kräftig angebraten, verbunden durch einen reduzierten Kräuterjus aus Umbrien. Dazu die umbrische Bandiera, in Olivenöl geschmorte Paprika und Zwiebeln, klassisch bäuerlich, süß aromatisch.

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.