

ANTIPASTI

Tagliere Connubio 1, 6, 7, 12

TAGLIERE DI SALUMI SELEZIONATI CON TORTA AL TESTO

12

La nostra parmigiana 1,3,7

POLPETTE DI MELANZANE FRITTE, FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI,
POMODORO E CIPOLLA ROSSA

10

Uovo poché, spuma di gorgonzola e polvere di noci 1,3,7,8

UOVO POCHÉ, SPUMA DI GORGONZOLA, POLVERE DI NOCI E CROISSANT SALATO

12

Tartare battuta al coltello 120g a scelta tra:

CON SENAPE DIJON IN DOPPIA CONSISTENZA 6, 10, 12

CON RICOTTA UMBRA E PISTACCHIO 1, 7, 8,

15

Pan Brioche, Burro e Alici del Cantabrico 1, 3, 4, 7

PAN BRIOCHE, BURRO AROMATIZZATO AL PREZZEMOLO E ALICI DEL CANTABRICO

12

Carpaccio di Black Angus Affumicato 6, 8, 10, 12

CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO AL LEGNO DI FAGGIO
MAIONESE DI SOIA E CRUMBLE DI NOCCIOLE

16

Fish & Chips di baccalà 1,3,4,6

BACCALÀ IN PASTELLA E PATATE DOLCI ACCOMPAGNATE DA UNA
MAIONESE DI SOIA AL LIMONE

12



PRIMI

Tagliatella al ragù bianco e olio decimi “emozione” ^{1, 3, 9, 12}

TAGLIATELLA AL RAGÙ BIANCO DI BOVINO A LUNGA COTTURA
MANTECATO CON OLIO DECIMI “EMOZIONE”

12

Paccheri “Tradizione” ^{1, 3, 7}

PACCHERI FRESCHI, CREMA DI RICOTTA DI PECORA DOP E SALSICCIA SELEZIONATA

12

con tartufo

+ 5,00€

Tortelli “Stagione” ^{1, 3, 7, 12}

TORTELLI ALL’UOVO FATTI IN CASA DA NOI RIPIENI DI ZUCCA DELICA, CREMA DI
PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI, RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO E OLIO AL PREZZEMOLO

14

Linguine alla mediterranea e polipetti CBT ^{1, 4, 14}

LINGUINE, SUGO ALLA MEDITERRANEA CON OLIVE, ALICI, PEPERONCINO, CAPPERI E
POLIPETTI COTTI A BASSA TEMPERATURA

13

Paccheri cacio, pepe, tonno ^{1, 3, 4, 7}

PACCHERI FRESCHI CACIO, PEPE E TARTARE DI TONNO MARINATO AL LIME

16

Strangozzi al tartufo e burro di Normandia ^{1, 3, 7}

STRANGOZZI ARTIGIANALI, BURRO DI NORMANDIA E TARTUFO

18

DALLA PADELLA ... ALLA GRIGLIA

Filetto di maiale brado CBT 6, 8, 10, 12

FILETTO DI MAIALE BRADO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SALSA DI MELE ALLA SENAPE DI DIJON, UVETTA E CIPOLLINE BORETTANE IN AGRODOLCE

16

Fricassee di agnello 3, 7

TENERI BOCCONCINI DI AGNELLO COTTI LENTAMENTE, AVVOLTI IN UNA CREMA VELLUTATA D'UOVO E LIMONE ACCOMPAGNATI DA CARCIOFI ALLA ROMANA

20

Ossobuco alla genovese 9, 12

OSSOBUCO DI BOVINO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON GENOVESE DI CIPOLLE

18

Polpette gourmet 1, 3, 6, 7

POLPETTE 100% VITELLONE BLONDE D'AQUITAINE CON SUGO DI POMODORO CREMA DI PECORINO E GUANCIALE CROCCANTE ACCOMPAGNATE DA TORTA AL TESTO

16

Guanciola di vitellone brasata al Sagrantino 7, 9, 12

GUANCIOLA DI VITELLONE, BRASATA AL SAGRANTINO DI MONTEFALCO

23

Tagliata di Cuberoll

TAGLIATA DI CUBEROLL 250gr CON PATATE ARROSTO

21

Fiorentina (SECONDO DISPONIBILITÀ)

FIorentina DI SCOTTONA FROLLATA 30 GIORNI

5 /etto

L' UMBRIA INCONTRA IL MARE

Polpo croccante 4, 14

POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SCOTTATO ALLA GRIGLIA
SU LETTO DI PATATE ARROSTO E CREMA DI CECI AROMATIZZATA ALL'ERBA CIPOLLINA

18

Tonno cottura tataky 4, 6, 11

TONNO COTTURA TATAKY, FAGIOLINA DEL TRASIMENO PRESIDIO SLOW FOOD,
MAIONESE DI SOIA E SEMI DI SESAMO NERO

20

CONTORNI

Friarielli saltati con aglio, olio e peperoncino

7

Patate arrosto

5

Verdure grigliate

7

Torta al testo 1, 3, 6, 7

4

L'OLIO RACCONTA UN TERRITORIO LA NOSTRA CARTA DEGLI OLI

FRANTOIO BATTÀ DOP OLIOEXTRAVERGINE DI OLIVA UMBRIA

26

DECIMI "EMOZIONE" OLIOEXTRAVERGINE DI OLIVA

29

