



## **Menu Innovazione**

*Salmone marinato ai frutti rossi e affumicato e insalatina di agrumi (4)*

*Salmone marinato con frutti di bosco, leggermente affumicato e servito con agrumi freschi di stagione.*

*Petto d'anatra, topinambur & mostarda di frutta (12)*

*Petto d' anatra affumicato al legno i faggio e servito con crema di topinambur e frutta in mostarda.*

*Patate, Mozzarella & Calamaretti (1,6,8,13)*

*Gnocchetti di patate servi ti con una vellutate di mozzarella e calamaretti in guazzetto.*

*Burro & Salvia (1,3,8)*

*Tortelli farciti ricotta e spinaci, serviti con polvere di salvia e crema al burro.*

*Tartare InnovEating (3,9,12)*

*Tartare di manzo condita con i classici ingredienti ma in polvere, aria di ibisco, emulsione di noci pecan e gelatina di tè nero affumicato.*

*Pre-dessert*

*Bacio (1,3,8,9)*

*Tartelletta alle mandorle, bavarese alla gianduia, ganache al cioccolato e gelato alla rapa rossa*

*70 euro*

### **Proposta vini in abbinamento:**

*Selezione di tre vini (calice) in abbinamento:*

*Euro 20,00 per persona*

*Selezione di quattro vini (calice) in abbinamento:*

*Euro 25,00 per persona*

## **Menu del Territorio**

*Selezione di salumi locali, prosciutto tagliato a mano e focaccia (1)  
Salumi umbri e toscani serviti con focaccia al rosmarino.*

*Legumi (1,10)  
Zuppa di legumi misti servita con crostoni di pane e olio al rosmarino*

*Cinghiale e la Caccia (10,13)  
Bocconcini di cinghiale marinato al vino rosso e cotto lentamente in casseruola.*

*Bacio (1,3,8,9)  
Tartelletta alle mandorle, bavarese alla gianduia, ganache al cioccolato e gelato alla rapa rossa*

55 euro

### **Proposta vini in abbinamento:**

*Selezione di tre vini (calice) in abbinamento:*

*Euro 20,00 per persona*

*Selezione di quattro vini (calice) in abbinamento:*

*Euro 25,00 per persona*

## Dessert

<i>Camilla (1,3,8)</i>	7
<i>Biscotto soffice, confit di carote e arance, ganache montata alla cannella</i>	
<i>Cocco de ma... (1,3,8)</i>	8
<i>Docquoise al cocco, cremoso al mango e mousse al cocco</i>	
<i>Bacio (1,3,8,9)</i>	10
<i>Tartelletta alle mandorle, bavarese alla gianduia, ganache al cioccolato e gelato alla rapa rossa</i>	
<i>Millefoglie (1,3,8)</i>	6
<i>Sfoglia croccante con crema chantilly, confettura frutti rossi</i>	
<i>Babà (1,3,8,13)</i>	8
<i>Classico babà al rhum con panna montata e ciliegie sciroppate</i>	
<i>Biscottini della tradizione (1,3,8,9,13)</i>	7
<i>Ciambelline al vino e tozzetti con frutta secca accompagnati da Vin Santo</i>	
<i>Frutta fresca di stagione</i>	6

**Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze che vengono utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg.UE n.1169/2011 1. Cereali 2. Crostacei 3.Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Molluschi 7.Soia 8. Latte(lattosio) 9. Frutta a guscio 10.Sedano 11. Sesamo 12. Senape 13. Zolfo Solfiti 14. Lupini**