

DISTILLATI



Gli Antipasti

Il polipo croccante alla griglia con crema di patate e pomodoro ciliegino sott’olio (14.7)*	€ 15
Il tagliere di salumi umbri con torta al testo (1)	€ 15
La tartare di vitello con tuorlo croccante, crema alla senape, caprino all’olio e pepe e vela di pane..... (1.3.7.10)	€ 14
L’insalatina tiepida di gamberi, calamari e polipo con petali di mandorle croccanti (4.8.12)*	€ 14
L’imbrecciata umbra con pane tostato fatto in casa (1).....	€ 12

I Fatti in casa dalle Fate

I maltagliati fatti a mano con pesto di carciofi e mandorle (1.3.8).....	€ 15
Gli gnocchi fatti a mano con bisque di crostacei e tartare di scampi (1.2.9)*	€ 16
Stamattina ho trovato al mercato ... (1.3.7)	€ 17
La crema di patate e porri in due consistenze con crostini di pane (7.1).....	€ 12
Le tagliatelle fatte in casa al ragù bianco di chianina al profumo di timo (3.1.12.9)	€ 15

I Secondi

Il bauletto di petto di pollo arrosto con spinaci freschi saltati su tortino di basmati e salsa leggera al curry (7)	€ 16
Il galletto alla griglia con patate arrosto (1).....	€ 15
Il baccalà cotto a bassa temperatura su crema di cavolfiore arrosto e chips di cavolo nero (4)*	€ 16
La tagliata di vitello con radicchio arrosto, noci tostate e ristretto di balsamico (8).....	€ 24
Lo scottadito di agnello con insalatina invernale (8).....	€ 19
L’hamburger di angus con cipolla caramellata, blu di mucca, pomodoro arrosto ed emulsione alla senape, patate fritte. (1.7.10.)	€ 16

Le Insalate

La chicken caesar salad (1.3.4.7)	€ 12
Il bowl di riso basmati, tartare di salmone, avocado, concassè di pomodoro, cipolla croccante e salsa di ostriche (4.6)	€ 14
L’insalata di valeriana, mela renetta, bocconcini di bufala e noci (7.8).....	€ 12

Per Accompagnare

La verdura saltata di stagione	€ 6
La misticanza	€ 5
Le chips di patate (1.8)	€ 5
Le patate arrosto croccanti (1)	€ 6
Le verdure grigliate	€ 6

Le Delizie

I biscotti delle Fate con vin santo (1.3.7.12)	€ 8
Il soufflè al cioccolato con crema inglese alla vaniglia burbon (3.7)	€ 7
Il dolce della dispensa (1.3.7)	€ 7
La cheesecake con caramello salato e arachidi tostate (1.7.8).....	€ 7
Il brownie al cioccolato bianco e lamponi, crema al caffè e gelato (1.3.7.8)	€ 8
Il dolce “Mancante” (crumble croccante, mousse al cioccolato fondente e panna)	€ 8
Il gelato del Park	€ 7

Per Concludere...

Grappe:	
Due Barili Poli.....	€ 5
Cleopatra Moscato Oro Poli.....	€ 5
La Premiere Acquavite di Pauillac	€ 14
Whisky:	
Lagavulin Single Malt Islay Torbato 8 years old	€ 8
Gordon&MacPhail Coal Ila	€ 7
Finllagan Old Reserve.....	€ 5
Akashi Blended Whisky	€ 5
Rum:	
Ron Zacapa 23 Años.....	€ 8
Ron Dos Maderas Pc 5+5 Años.....	€ 6
Tres Vieux Rhum Clement XO	€ 7
Rum Chairman’s Reserve The Forgothen Caska.....	€ 6
Cognac:	
Francois Peyrot VSOP	€ 6
Francois Peyrot XO.....	€ 7
Vini fortificati:	
Sagrantino Passito.....	€ 6
Muffato della Sala IGT.....	€ 6
Sauternes Preignac de Langon.....	€ 6
Sherry “Don Guido” Pedro Ximenex 20.....	€ 6
Porto Tawny 10 years Old.....	€ 6

ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENI:
1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei 3) Uova e prodotti a base di uova 4) Pesce e prodotti a base di pesce 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi 6) Soia e prodotti a base di soia 7) Latte e prodotti a base di latte 8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9) Sedano e prodotti a base di sedano 10) Senape e prodotti a base di senape 11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13) Lupini e prodotti a base di lupini 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi
L’asterisco segnala l'utilizzo di ingredienti surgelati all’origine o congelati in loco per garantire qualità e sicurezza.