



Le Melograne

Menu Degustazione

Terra e acqua

Nelle radici troviamo l'anima dei popoli e la loro cultura. Nella terra si entra in connubio con sapori ancestrali, nell'acqua scopriamo trame di vita e ricchezza. L'Umbria, cuore verde d'Italia, sviluppa un suo tessuto gastronomico fatto di contrasti. Questo panorama ricco di eccellenze alimentari ci ha permesso di scoprire nuovi sapori della tradizione, in evoluzione tra tecnica e contaminazioni internazionali, che porta al palato momenti di scoperta, creatività e cultura locale.

Earth and water

In the origins we find the soul of population and its culture. Earth leads us into a match of ancestral flavors, while water helps us to discover frames of life and wealth. Umbria, the green heart of Italy, develops its own gastronomic based on the harmony of contrasts. This view, rich of excellent food, has allowed us to discover new flavors from the tradition, evolving between technique and international contaminations and bringing moments of discovery, creativity and local culture to the palate.

Menu "Terra e Acqua"

"Earth and Water" Menu

Entrée dello chef

*Animelle di vitella, spirulina, salicornia, granny smith, tartufo
Sweetbreads of veal, spirulina seaweed, samphire, granny smith, truffle*

*Persicoreale, latte di cocco, caviale, zenzero
Perch, coconut milk, caviar, ginger*

*Quaglia, foie gras, agrumi e asparago bianco Quail,
foie gras, citrus and white asparagus*

*Tortello di anguilla, melanzana bruciata, amaretto, fondo di manzo
Tortello with eel, burnt eggplant, amaretto, beef stock (1, 3, 9, 12)*

*Spaghettoni aglio e olio, aglio nero, acqua di pachino, peperoncino, battuto di manzo
Spaghettoni aglio e olio, black garlic, cherry tomatoes water, chili, chopped raw beef (1, 9, 12)*

*Salmerino alla cacciatora
Char umbrian style "alla cacciatora"*

Pre Dessert

*Biscotto finanziaria, lemon curd, gelato alla vaniglia, granny smith
Finanziera biscuit, lemon curd, vanilla ice cream, granny smith (4, 9, 12)*

*Piccola pasticceria
Small pastry (1, 3, 7, 8)*

Prezzo € 110

Abbinamento vini

recommended wines:

*Brut millesimato Lungarotti Ansonica
"Vignadi Gabri" Donna Fugata
Soave "Le Volpare" Tommasi
Aurente chardonnay Lungarotti
Lagrain rosè Hofstatter
Langhe nebbiolo La spinetta
Dulcis Lungarotti*

Prezzo € 40

Menu "Terra" "Earth" Menu

Entrée dello chef

Quaglia, foie gras, bergamotto, asparago bianco
Quail, foie gras, bergamot, white asparagus

Animelle di vitella, spirulina, salicornia, granny smith, tartufo
Sweetbreads of veal, spirulina, salicornia, granny smith, truffle

Plin di Zampone, rabarbaro, ortica, ostrica
Plin of cotechino, rhubarb, nettle, oyster

Petto d'anatra, sedano, mango, lavanda, bottarga
Duck breast, celery, mango, lavender, bottarga

Pre dessert

Eclair, olio d'oliva, nocciola, cioccolato
Eclair, olive oil, hazelnut, chocolate

Piccola pasticceria
Small pastry

Prezzo € 90

Abbinamento vini:

Brut millesimato Lungarotti
Ansonica "Vigna di Gabri" Donna Fugata
Aurente chardonnay Lungarotti
Lagrain rosè Hofstatter
Langhe nebbiolo La spinetta
Vin santo Lungarotti

Prezzo € 40

Menu "Acqua" "Water" Menu

Entrée dello Chef

Ceviche di Tinca, frutta, verdura
Tench, fruits, vegetables

Persico reale con latte di cocco, caviale, zenzero
Royal perch with coconut milk, caviar, ginger

Tortello di anguilla, melanzana bruciata, amaretto, fondo di manzo
Tortello whit eel, burnt aubergine, amaretto, stock of beef

Luccio alla cacciatora
Pike umbrian style "alla cacciatora"

Pre dessert

Biscotto finanziaria, lemon curd, gelato alla vaniglia, granny smith
Finanziera biscuit, lemon curd, vanilla ice cream, granny smith

Piccola pasticceria
Small pastry

Prezzo € 80

Abbinamento vini:

Brut millesimato Lungarotti
Friulano collio doc Venica & Venica
Soave "Le Volpare" Tommasi
Lagrain rosè Hofstatter
Langhe nebbiolo La spinetta
Dulcis Lungarotti

Prezzo € 40



le Melograne