



Autunno 2025

Autumn 2025

Antipasti

Appetizers

Uovo63, parmigiano reggiano vacca bruna, lenticchie di Castelluccio e tartufo

Egg, parmesan cheese, Castelluccio lentils and truffle

* * *

Battuta di cervo, maionese al miele, bosco e sottobosco

Deer tartare, honey mayonnaise, mushrooms, blackberry, truffle

* * *

Fegatello alla brace, cipolla caramellata, salvia, salsa al vino rosso

Grilled liver, caramelized onion, sage, bay, red wine sauce

* * *

Capasanta, cavolfiore e porro

Raw Scallop, cauliflower and leek



Autunno 2025

Autumn 2025

Covap, prosciutto iberico de Bellota DOC, Pata Negra
Pata Negra ham, Covap

È un salume di altissima qualità , ottenuto da suini di razza iberica al 100% allevati in libertà e nutriti esclusivamente con ghiande che conferiscono al prodotto finale gusto e consistenza inconfondibili, origine Los Pedroches, Cordoba.

It is a very high quality cured meat, obtained from 100% Iberian pigs raised in freedom and fed exclusively on acorns which give the final product an unmistakable taste and consistency, origin Los Pedroches, Cordoba.

* * *

Prosciutto di razza Mangalica “Monte Nevado”, 24 mesi di stagionatura
Mangalica “Monte Nevado” ham, 24 months of maturation

Prosciutto ottenuto da maiali di razza Mangalica in purezza che pascolano allo stato brado fino a due anni di vita. Questa pregiatissima razza di maiale si caratterizza per il suo inconfondibile pelo folto e arricciato, in genere biondo, o bianco. Si tratta di un maiale molto grasso, che cresce lentamente in libertà assoluta.

Caratterizzato da un sapore molto intenso, è ricco di grasso con un contenuto alto di acidi oleici, che si scioglie letteralmente in bocca dando un senso di dolcezza unico.

Tutelato da un presidio "Slow food"

Ham obtained from purebred Mangalica pigs that graze freely for up to two years. This highly prized breed is characterized by its unmistakable thick, curly fur, typically blond or white. It is a very fatty pig, raised slowly and freely. Characterized by a very intense flavor, it is rich in fat with a high oleic acid content, which literally melts in the mouth, providing a unique sensation of sweetness. Protected by a "Slow Food" organization.



Autunno 2025

Autumn 2025

Prosciutto “il Nerone”, Appennino umbro 18 mesi stagionatura
“Nerone” ham, Umbrian Apennines, 18 months of maturation

Proviene da maiali dell’Appennino umbro allevati allo stato semibrado,
che vuol dire che passano la gran parte del tempo all'aperto in condizione di semilibertà.

Per questo i maiali neri possono anche impiegare 2 anni per arrivare a maturazione,
più del doppio del tempo di un maiale rosa allevato in stalla.

Per questo la carne è più scura, più saporita e più variegata di grasso.

*It comes from pigs from the Umbrian Apennines raised in a semi-wild state,
which means that they spend most of their time outdoors in semi-freedom.*

*For this reason, black pigs can take up to 2 years to reach maturity,
more than double the time of a pink pig raised in a stable. For this reason, the meat is darker,
tastier and more variegated with fat.*

* * *

Selezione al piatto dei prosciutti in carta

Selection of hams



Autunno 2025

Autumn 2025

Primi piatti

First courses

Agnolotti del Plin alla norcina

Homemade Agnolotti pasta, norcina style

* * *

Riso riserva San Massimo, zucca, gorgonzola e cipolla di Cannara

Rice, pumpkin, gorgonzola cheese and onion

* * *

Fusillone, ragù di cacciagione, patata affumicata, alloro

“Fusillone” pasta, game ragù, smoked potato, bay leaves

* * *

Calamarata, scampi, limone e capperi

“Calamarata” pasta, scampi, lemon and capers



Autunno 2025

Autumn 2025

Secondi piatti

Second courses

Capocollo di suino brado alla brace, castagna, mela e cardoncello

Grilled wild pork, chestnut, apple, mushrooms

* * *

Carrè di agnello, patata ratta al tartufo, carciofo alla brace e pastinaca

Lamb, truffle, potato, grilled artichoke and parsnip

* * *

Piccione, sedano rapa, melagrana e nocciole

Pigeon, celeriac, pomegranate and hazelnuts

* * *

Milanese di ricciola, carote e alghe

Amberjack fish, carrots and seaweed



Autunno 2025

Autumn 2025

I dolci

Dessert

La Crescionda, caramello salato e frutti di bosco

“Crescionda” cake from Spoleto, salted caramel and berries

* * *

Cremoso alla nocciola, nocciole tostate e tartufo

Creamy hazelnut, toasted hazelnuts and truffle

* * *

Panna cotta alla camomilla, miele, polline e bergamotto

Chamomile, honey, pollen and bergamot panna cotta

* * *

Sorbetti, frutta fresca e cacao amaro

Sorbets, fresh fruit and bitter cocoa

* * *

Composizione di formaggi

Composition of cheeses



TERRAMIA

“Terramia” traditional tasting menu

Uovo63, parmigiano reggiano vacca bruna,
lenticchie di Castelluccio e tartufo

Egg, parmesan cheese, Castelluccio lentils, and truffle

* * *

Tortelli ripieni di cinghiale, brodo di porcini ristretto e tartufo

*Homemade tortelli stuffed with wild boar,
porcini mushroom broth, and truffle*

* * *

Guancia di vitellone, patata rossa, Sagrantino, topinambur e tartufo

*Veal cheek, red potato, Sagrantino wine,
Jerusalem artichoke, and truffle*

* * *

Cremoso alla nocciola, nocciole tostate e tartufo

Hazelnut cream, toasted hazelnuts, and truffle



VISTAMARE

“Seafood tasting menu”

Anguilla laccata alla brace, cavolo cappuccio e aglio nero

Grilled eel, cabbage, and black garlic

* * *

Capasanta, cavolfiore e porro

Scallops, cauliflower, and leek

* * *

Calamarata, scampi, limone e capperi

Calamarata, scampi, lemon, and capers

* * *

Rombo, salsa olandese affumicata e pak-choi

Turbot, smoked hollandaise sauce, and pak-choi

* * *

Frolla, cioccolato bianco e agrumi

Shortcrust pastry, white chocolate, and citrus



MOSAICO

“Mosaic” blind tasting menu

Sette corse... A mano libera

Seven freehand courses