



MATERIAPRIMA

RESTAURANT
CASTELLO DI MONTIGNANO

ANTIPASTI

- Prosciutto Patanegra 24 mesi con muffin salati fatti in casa | 18,00
Vellutata di Pisellini primavera con sashimi di Capesante marinate e Caviale Nero Beluga | 18,00
Carpaccio di Black Angus marinato, stracciata di Bufala al Tartufo e granella di Nocciole | 15,00
Flan di Porcini e chutney di Cipolla rossa | 13,00
Rolls di Caprino alle panure di Pistacchio, Nocciola e Papavero con Miele di Limone e ricci di Peperoncino | 12,00

SAPORI DELL'UMBRIA

- Selezione di formaggi | 16,00
Tagliere di Norcinerie umbre | 14,00
Crostoni artigianali al Tartufo | 14,00
Il nostro Barbozzo umbro all'Aceto di Mele, Salvia e cuore di Pomodoro | 12,00
Parmigiana di Melanzane della tradizione con foglie di Basilico cristallizzato | 10,00

PRIMI

- Spaghetti Cacio e Pepe con Gamberi Rossi di Mazara del Vallo | 16,00
Paccheri con millepunte di Verdure, guancialetto di Cinta Senese croccante e Pecorino di Norcia | 15,00
Giganti di Burrata su crema di Pomodoro al Basilico | 12,00

SAPORI DELL'UMBRIA

- Strangozzi al Tartufo | 14,00
Trofie con Speck d'Oca e Pachino Giallo | 14,00
Maltagliati fatti in casa al ragù di Cinghiale | 12,00

SECONDI

- Tagliata di Tonno e Amarene, Pane aromatizzato e Cicorietta scottata | 18,00
Carrè di Agnello cotto a bassa temperatura con granella di Pistacchio e ristretto di brodo all'Aglio Rosa | 16,00
Tagliata di Manzo con sfoglie di Pecorino Romano e flan di Patate | 16,00

SAPORI DELL'UMBRIA

- Filetto di Manzo alla griglia con Tartufo e Misticanza di stagione | 25,00
Coscio d'Anatra confit e tortino di Verdure | 15,00
Faraona laccata al Miele e Ginepro, quenelle del suo paté e Verdure alla griglia | 15,00